

VOL 7 - ISSUE 72 JULY 2015

MASALA

TV FOOD MAG

RECIPES IN ENGLISH & URDU



Regd. No. SC-1333
Rs. 150

عید مبارک

WWW.PAKSOCIETY.COM

عید کے موقع پر منفرد نظر آنے کے لئے رہنما تحریر

عید الفطر میں دنیا بھر میں کھانے کی روایات سے متعلق دلچسپ مضمون

جائیں عید ثرابی مصالحہ کے شیفس کے ساتھ



WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

MASALA

TV FOOD MAG



Content



61 > Masala Mornings
مصالی مارنگز

65 > Chaska Pakanay Ka
چسکا پکانے کا

69 > Tarka
ترکا

74 > Food Diaries
فوڈ ڈائریز

77 > Chef At Home
شیف ایٹ ہوم

81 > Lively Weekends
لائیو ویکی اینڈز

11 > Editorial
اداریہ

12 > Eid Special
مید الفطر خوشی دنیا بھر کی

16 > Eid Recipes
میز کے پکوان

44 > City News
شہر کی خبریں

53 > Handi
ہانڈی

57 > Dawat
دعوت

PAKSOCIETY.COM

محترم قارئین
السلام وعلیکم!

عید الفطر کی آمد آمد ہے۔ عید الفطر نام ہے خوشیوں کے مجموعے کا ان خوشیوں کے اظہار کا بہترین طریقہ صدقہ و خیرات ہے جسے صدقہ فطر کہا جاتا ہے۔ عید کے موقع پر اس صدقے کی ادائیگی کا مقصد دلوں میں قربت بڑھانا اور لوگوں میں اجتماعیت پیدا کرنا ہے۔ عید کا تہوار اسلامی معاشرے میں انسانی حقوق کی تجدید کراتا ہے تاکہ ہر گھر عید کی خوشی میں شامل ہو سکے اور یہ نعمت ہر خاندان کو عام ہو۔

معاشی طور پر مستحکم خاندان عید کے تہوار کی خوشیوں کو بھرپور طریقے سے مناتے ہیں۔ ایسے گھرانوں میں شاپنگ کے سلسلے رمضان کی آمد کے ساتھ شروع ہو جاتے ہیں۔ گھر کے ہر فرد کے لئے کئی کئی جوڑے کپڑے میچنگ جوتے پرس اور زیورات کی خریداری معمول کی بات ہے۔ عید کی تیاریوں میں مشغول یہ خاندان دل کھول کر خرچ کرتے ہیں تاہم فی زمانہ عید کی آمد متوسط اور نچلے طبقے کے لئے پریشانی کا باعث بن کر رہ گئی ہے۔ اپنے بچوں کے لئے عید کی خوشیاں خریدنا ان طبقوں کے والدین کے لئے مشکل ترین امر ہو چلا ہے۔ عید کے حوالے سے جاری کئے جانے والے ٹی وی اور اخبارات کے اشتہارات ہم جماعتوں کی شاپنگ اور بازاروں کی رونق لوگوں کو اپنی جانب کھینچتی ہے لیکن معاشی عدم استحکام اور اس کی وجہ سے پیدا ہونے والے مسائل ان کی راہیں روکتے ہیں۔

ایسے میں اگر صاحب استطاعت گھرانے اپنے قرب و جوار میں رہنے والوں پر دسیوں اور رشتہ داروں کی ضروریات کا خیال رکھیں تو انہیں بھی عید کی سچی خوشیاں میسر آ سکتی ہیں۔ اگر اپنے بجٹ میں تھوڑی سی کمی کر کے معاشی مسائل میں مبتلا کسی ایسے گھرانے کی بند کردی جائے جن کے لئے یہ خوشیاں خریدنا ممکن نہیں تو یقیناً آپ کی عید کی خوشیاں دو چند ہو جائیں گی۔

عید اور اس کی خوشیاں آپ سب کو مبارک ہوں۔



شہناز رمزی

پروفیسر - سلطان صدیقی، ایڈیٹر - شہناز رمزی، جوائنٹ ایڈیٹر - شازیہ انوار

ایڈیٹر - نسر خان، اسٹینٹ ایڈیٹر - معاذ احمد

ڈیزائنر - سید تبیل احمد، ڈیزائنر - یوسف رضوی، سٹاٹس - حارث عثمانی، اسسٹنٹ کوریسپانڈنٹ - منور حسین بھٹی

سائبر - رہبر نیوز ایجنسی، 0033 238 8390، پتہ - یوٹی پرسٹ

پبلشر - ایڈیٹر - 10117 مسیحی پبلشرز ایسوسی ایشن آف پاکستان، پتہ - 171-486-711 (پہلی) فیکس - 32828640-21-92

مکتبے - 660m.tv، 660m.tv، 660m.tv، 660m.tv، 660m.tv، 660m.tv، 660m.tv، 660m.tv، 660m.tv، 660m.tv، 660m.tv

MASALA 11 EDITORIAL

عید الفطر خوشی دنیا بھر کی

عید الفطر کی روایت سے جڑا ہوا ہر علاقے کا اپنی کوئی نہ کوئی خاص پکوان بھی ضرور ہوتا ہے۔ شاز یہ انوار

زیادہ تر گھروں میں دوپہر کے کھانے کے لئے چاول پکتے ہیں جس میں گوشت کے علاوہ دالیں بھی شامل کی جاتی ہیں۔ اس کے علاوہ وہاں روایتی ”گوشت کا حلوہ“ بھی پکایا جاتا ہے۔ سعودی عرب میں عید کے موقع پر روایتی پکوان ”ہرئیس“ بنایا جاتا ہے۔ گندم اور گوشت سے تیار کردہ یہ پکوان حلیم سے ملتا جلتا ہے۔ اس کے علاوہ عید والے دن خاص طور پر پختے گوشت کی بریانی ”الکلبہ“ بہت ذوق و شوق سے کھائی جاتی ہے۔ سعودی عرب میں روایتی مٹھائیوں سے بھی مہمانوں کی تواضع کی جاتی ہے۔ عرب ممالک میں خواتین مہمانوں کے لئے قبوہ ضرور بنواتی ہیں لہذا اس تہوار پر بھی اس مشروب کا بطور خاص اہتمام ہوتا ہے۔

برونائی کی خواتین عید کے دن ایک روایتی مٹھائی ”بلاؤڈ“ تیار کرتی ہیں۔ اس کے علاوہ وہاں ہر دوسرے گھر میں تہہ در تہہ میوؤں گجروں اور موٹی پھلوں کی باریک پھاٹکوں کی مدد سے بنایا گیا خاص قسم کا کیک ضرور کھایا جاتا ہے۔

برما کے مسلمان تین کے بجائے صرف ایک ہی دن عید مناتے ہیں۔ وہاں کی مسلم خواتین عید کے لئے خاص طور پر سویاں پکاتی ہیں جس کو میوؤں اور دودھ کے ہمراہ پیش کیا جاتا ہے۔

صومالیہ میں خاتون خانہ عید کی مناسبت سے مزے دار تلے ہوئے بسکٹس تیار کرتی ہیں۔ صومالی عید الفطر پر اسے بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ دوپہر میں چاول بھزیوں اور گوشت کا ایک روایتی کھانا پکایا جاتا ہے جسے انجیر انامی چلی روٹی سے کھایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ مہمانوں کے لئے دالیں بھی پکائی جاتی ہیں۔ مہمان عید پر طلے اور کسٹرز بھی شوق سے تناول کرتے ہیں۔ بھارت اور چلی میں مسلمان خواتین عید کے دن دوسرے پکوانوں کے ساتھ مہمانوں کی خاطر عارات کے لئے سویاں ضرور پکاتی ہیں۔

مالیشیا میں عید پر وہاں کی قدیم روایات کی آئینہ دار مٹھائی ”کوئی موئی“ پیش کی جاتی ہے۔ اس کے علاوہ ناریل کے پتوں پر چاول پکائے جاتے ہیں۔ ملائیشیا عید کے موقع پر ”اوپن ہاؤس“ کے نام سے ایک رسم مہمانے میں جس کے تحت ہر اس شخص کی خوب آؤ بھگت کی جاتی ہے جو عید کے موقع پر ان کے دروازے پر آ جاتا ہے۔

عید الفطر کی خوشیاں بیٹھے کے بغیر ادھوری سمجھی جاتی ہیں یہاں تک کہ اس عید کو کبھی عید بھی کہا جاتا ہے۔ اس موقع پر گھر آنے والوں کی تواضع کے لئے سویاں شیر خورنہ مٹھائیوں، کسٹرز، لب شیریں اور کیک سیت دیگر اشیاء کا اہتمام کیا جاتا ہے۔

عید الفطر کی روایت سے جڑا ہوا ہر علاقے کا اپنی کوئی نہ کوئی خاص پکوان بھی ضرور ہوتا ہے جیسے ہمارے شہری علاقوں میں مہمانوں کو کئی قسم کی سویاں شیر خورنہ کسٹرز، مٹھائیاں، شامی کباب، کچوریاں، سٹخ کباب اور دیگر چیزیں پیش کی جاتی ہیں۔ اسی طرح سے پوری دنیا میں عید کی خوشیاں وہ بالا کرنے کے لئے مختلف طرح کے مخصوص پکوان تیار کئے جاتے ہیں جیسے کہ انڈونیشیا میں روایتی طور پر موٹک پھلی سے تیار کردہ مٹھا بہت مرغوب ہے۔ اٹلے آپ اپنے ہاں کا خروٹی حلوہ سمجھ سکتے ہیں۔

کشمیری خواتین عید کا رنگ دو بالا کرنے کے لئے دودھ میں پے ہوئے چاول اور چینی وال کر فرنی بناتی ہیں۔ اس کے علاوہ سویاں اور حلوے بھی اس دن کی خاص ڈش سمجھے جاتے ہیں جنہیں کشمیری گورت میں اپنے گھروالوں اور مہمانوں کو بڑے شوق سے کھلاتی ہیں۔

عراق میں گجور کا حلوہ بہت زیادہ پسند کیا جاتا ہے وہاں زیادہ تر گھروں میں نماز عید سے قبل ناشتے میں کریم اور شہد سے روٹی تناول کی جاتی ہے۔ دوپہر کے کھانے کے لئے بھیڑ کے گوشت کے پکوان بنائے جاتے ہیں۔ عراقی بیٹھے کے طور پر گجروں میں ہی چھوٹے چھوٹے کیک تیار کرتے ہیں۔

عید الفطر کے دن مصر میں مہمانوں کی عمارت خشک دودھ میوہ جات اور گندم کے آٹے سے بنی روایتی مٹھائیوں ”کناقہ“ اور ”ظلاکف“ سے کی جاتی ہے۔ مصری خواتین ناریل سے ایک خاص قسم کے بسکٹس خاک (khale) بناتی ہیں جس کے اوپر چینی بھجری جاتی ہے۔ مصری جب کبھی سے عید ملنے کے لئے جاتے ہیں تو بطور خاص یہ بسکٹس لے کر جاتے ہیں۔

عید کے موقع پر بنگلہ دیش کے دسترخوان تللی دوئی پھلی کے سالن چاول اور مٹھائیوں سے سجائے جاتے ہیں۔ بحرین میں عید کا تہوار کئی دنوں تک منایا جاتا ہے۔ اس موقع پر نہ صرف گجروں میں ایک دوسرے کا منہ میٹھا کرایا جاتا ہے بلکہ ہمسایوں میں بھی مٹھائی باقی جاتی ہے۔ وہاں

MASALA 12 SPECIAL

عید پر نظر آئیں، تروتازہ اور حسین

تھوڑا سا وقت نکالیں اور گھر میں موجود اشیاء سے ہی اپنے حسن میں نکھار اور اضافہ کریں

آ رہی ہے عید اور دل چاہتا ہے کہ اس موقع پر سب سے منفرد خوبصورت اور تروتازہ نظر آئیں۔ اس خواہش کی تکمیل زیادہ مشکل نہیں ہے، بس تھوڑا سا وقت نکالیں اور گھر میں موجود اشیاء سے ہی اپنے حسن میں نکھار اور اضافہ کریں۔

چہرے کو نکھارنے کے لئے جو اور گیہوں کا آنا دودھ میں ملا لیں۔ اسے چہرے پر آئین کی طرح ملیں پھر ایک گھنٹے کے بعد منہ دھولیں۔ نہانے کے پانی میں لیموں کا رس اور نمک ملا کر غسل کرنے سے بھی جلد کا رنگ نکھرنا شروع ہو جاتا ہے۔

اگر گردن کا رنگ نسبتاً سیاہ ہے تو دودھ میں تھوڑا سا لیموں کا رس ملائیں اسے روئی کی مدد سے گردن پر لگائیں۔ خشک ہو جائے تو ٹھنڈے پانی سے دھولیں۔ چند روز کے استعمال سے تبدیلی محسوس ہونے لگے گی۔

اگر چہرے پر کھردرائی آ رہا ہو تو گلیسرین میں تھوڑا سا لیموں کا رس ملا کر رکھ دیں۔ ہر روز صبح منہ دھونے کے بعد ہلکے ہاتھوں سے پورے چہرے کی مالش کریں۔ اس سے جلد نرم اور رنگ صاف ہوتا ہے۔

چہرے پر چمک لانے کے لئے 2 کھانے کے چمچے دودھ ایک کھانے کا چمچ چینی اور ایک کھانے کا چمچ نمک ملا کر رات سوتے وقت چہرے پر خوب اتھپی طرح مالش کریں۔ صبح اٹھ کر ٹھنڈے پانی سے چہرے کو اتھپی طرح سے دھولیں۔

اگر چہرے پر دانوں کے نشان ہوں تو زیتون کے تیل میں کریم ملا کر چہرے پر ان جگہوں پر لگائیں جہاں دانوں کے نشانات رہ گئے ہوں۔ تھوڑے ہی دنوں میں چہرہ صاف و شفاف ہو جائے گا۔

اگر چہرے پر جھانپیاں ہوتی ہوں تو ایک چائے کا چمچ لیموں کے رس میں ایک چائے کا چمچ شہد ملا کر چہرے پر لگائیں اور 20 منٹ کے بعد چہرہ دھولیں۔ نختے میں 2 مرتبہ اس ماسک کے استعمال سے جھانپیاں دور ہو جائیں گی۔

اگر اڑیاں پھٹ رہی ہوں تو ایک لیموں کا چھلکا پیس کر اس میں ایک چائے کا چمچ گلیسرین اور ایک چائے کا چمچ عرق گلاب ملا لیں۔ رات میں سونے سے پہلے پھٹی ہوئی اڑیوں پر لگائیں پھر دھولیں، چند دنوں میں پھٹی اڑیاں ٹھیک ہو جائیں گی۔

رؤکھے بالوں میں چمک پیدا کرنے کے لئے سر دھونے کے بعد پانی میں ایک لیموں کا رس ملا کر اس سے سر دھولیں۔

ناخنوں کو چمک دار بنانے کے لئے لیموں کے چھلکے سے جس میں نمی موجود ہو، ناخن کی مالش کریں۔ اس سے ناخن صاف اور چمکدار ہو جاتے ہیں۔

آنکھوں کے حلقے دور کرنے کے لئے حلقوں پر آلو گڑیں یا ان کا رس لگائیں۔ روزانہ صبح ایک ماہ تک ایک عدد سیب کھائیں اور تھوڑی دیر کے بعد ایک گلاس دودھ پی لیں۔ ■

عید

یہ انصاف ہے خوشیوں اور مسرتوں کا۔ جس میں اپنے پیاروں سے ملنے اور ان کی نافرمانی تو اضعاف کرنے کا الگ مزہ ہے۔ عید کے موقع پر خاص پکوانوں سے سجایا جاتا ہے ہر ایک کی خواہش ہوتی ہے کہ اس کی عید ٹرائی دوسروں سے منفرد اور مزیدار ہو۔ آج ہم اپنے قارئین کی خدمت میں عید کے موقع پر تیار کی جانے والی کچھ روایتی اور کچھ نئے پکوان کی تراکیب پیش کر رہے ہیں امید ہے کہ یہ کاوش آپ کی عید ٹرائی کی شان بن جائے گی۔



ریشمی بریانی

اجزاء:

Reshmi Biryani

Ingredients:

Chicken pieces	12
Rice (boiled)	2 1/2 cups
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Yogurt (whipped)	1 cup
Green chillies (chopped)	8
Black pepper (crushed)	1 tsp
Lemon juice	2 tbsp
Fresh cream	600 grams
Onions (finely cut)	3
Mint (chopped)	1 bunch
Milk (fresh)	1 cup
Orange food colour	1 pinch
Salt	to taste
Butter	1 tbsp
Oil	1 cup

Method:

- Cook chicken with ginger/garlic, mint, green chillies, yogurt and salt in a pot till dry.
- Add pepper and lemon juice; remove from flame.
- Heat oil in a wok; fry onions; remove.
- Pour the hot oil on chicken; add cream after a few minutes.
- Layer 1/2 rice in the pot; spread a layer of chicken on it; arrange 1/2 onions on it; spread remaining rice on top.
- Dissolve food colour in milk; pour on rice; sprinkle remaining onions on top; keep a dum.

12 کلوے	مرغی کا گوشت
2 1/2 پیالی	چاول (آبلے ہوئے)
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا لہسن اور ک
ایک پیالی	دہی (پھینسی ہوئی)
8 عدد	ہری مرچیں (چوب کی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	کئی ہوئی کالی مرچ
2 کھانے کے چمچے	لیموں کا رس
600 گرام	تازہ کریم
3 عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
ایک گڈی	پودینہ (چوب کیا ہوا)
ایک پیالی	تازہ دودھ
ایک چٹلی	زر دے کا رنگ
خسب ذائقہ	نمک
ایک کھانے کا چمچ	کھن
ایک پیالی	تیل

ترکیب:

پکیجی میں مرغی، لہسن اور ک پودینہ، ہری مرچیں، دہی اور نمک ملا کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں کالی مرچ اور لیموں کا رس ملا کر چولہا بند کر دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اس میں پیاز تیل کر نکال لیں۔ گرم تیل مرغی کے اوپر ڈال دیں، تھوڑی دیر کے بعد کریم ملا لیں۔ دہی میں دوا چاول بچھائیں اس پر مرغی کی تہ لگائیں اس پر 1/2 پیاز ڈال کر باقی چاول ڈال دیں۔ دودھ میں زر دے کا رنگ ملا کر اس پر ڈالیں اور باقی پیاز ڈال کر دم پڑھیں۔



Handi

قلم کے کباب

اجزاء:

ایک کلو	گائے کی بوٹیاں
ایک پیالی	دہی
	ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) 4 عدد
4 کھانے کے چمچے	لیموں کا رس
ایک کھانے کا چمچ	پسہوا کچا پیتا
ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی خشک ماش
ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ
1/2 کھانے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
2 کھانے کے چمچے	پسہوا پس اورک
حسب ذائقہ	نمک
ایک کھانے کا چمچ	سجی
1/2 پیالی	تیل
جانے کے لئے	پودینہ پیاز (لہجے)

ترکیب:

بوٹیوں کو کسی بھاری چیز کی مدد سے اچھی طرح سے کچل لیں۔ ان پر دہی، ہری مرچیں، لیموں کا رس، پیتا، خشک ماش، لال مرچ، کالی مرچ، پسہوا اورک اور نمک لگا کر 3 گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ دہی میں تیل اور بوٹیاں ڈال کر ہلکی آنچ پر گوشت کا پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ ایک بڑے تیلے میں بوٹیوں کو پھیلائیں اس پر سجی پھیلائیں اسے کولے کا دھواں دیں۔ مزید ار کباب پودینے اور پیاز سے سجا کر پیش کریں۔

Dum Kebabs

Ingredients:

Beef pieces	1 kg
Yogurt	1 cup
Green chillies (finely cut)	4
Leman juice	4 tbsp
Raw papaya paste	1 tbsp
Poppy seeds (ground)	1 tbsp
Red chilli powder	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1/2 tbsp
Ginger/garlic paste	2 tbsp
Salt	ta taste
Clarified butter	1 tbsp
Oil	1/2 cup
Mint, Onions (rings)	for garnishing

Method:

- Pound beef thoroughly with a mallet.
- Marinate beef with yogurt, green chillies, leman juice, papaya, poppy seeds, red chillies, pepper, ginger/garlic and salt; set aside for 3 hours.
- Cook beef in oil in a pot on low flame till dry.
- Spread beef in a large tray; spread clarified butter on it; smoke with hot coal.
- Garnish kebabs with mint and onion rings; serve.

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ پیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



دعاوات

Bombay Cake

Sponge Ingredients:

Refined flour (sieved)	2 cups
Whole dried milk	250 grams
Icing sugar	2 cups
Condensed milk	1 cup
Milk (fresh)	1 cup
Baking powder	1 tbsp
Baking soda	1 tbsp
Screw pine	few drops
Butter (unsalted)	2 cups + for brushing

Topping Ingredients:

Sugar	1/2 cup
Water	1/2 cup
Cashew nuts	1/2 cup
Almonds	1/2 cup
Pistachias	1/2 cup
Screw pine	few drops

Method:

- Beat sugar and butter in a bowl with an electric beater.
- Add whole dried milk, condensed milk, baking powder, baking soda and screw pine; beat for few more minutes.
- Add flour and milk; stir with a spoon.
- Brush butter on cake mould and pour batter in it; bake it in a pre-heated oven at 180° C for 35 minutes; remove.
- Allow to cool; remove from mould.
- Mix sugar and water in a saucepan; cook till slightly thick and sticky; add cashews, almonds, pistachias and screw pine; spread on top of cake.

بمبئی کیک

سفنچ کے اجزاء:

ٹا پنگ کے اجزاء:

چینی	1/2 پیالی
پانی	1/2 پیالی
کاجو	1/2 پیالی
بادام	1/2 پیالی
پستے	1/2 پیالی
کیوڑہ	چند قطرے

میدہ (چھنا ہوا)	2 پیالی
کھویا	250 گرام
باریک پیسی ہوئی چینی	2 پیالی
کنڈینسڈ ملک	ایک پیالی
تازہ دودھ	ایک پیالی
ٹیلنگ پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
ٹیلنگ سوڈا	ایک کھانے کا چمچ
کیوڑہ	چند قطرے
کھن (غیر نمک)	2 پیالی + چکنا کرنے کے لئے

ترکیب:

پالے میں چینی اور کھن کو الیکٹرک بیٹر کی مدد سے سبجان کر لیں۔ اس میں کھویا، کنڈینسڈ ملک، ٹیلنگ پاؤڈر، ٹیلنگ سوڈا اور کیوڑہ ڈال کر چند منٹ تک مزید ملائیں، پھر میدہ اور پسی ہوئی چینی اور تازہ دودھ کی مدد سے ملا لیں۔ کیک کے سانچے کو کھن سے چکنا کریں اور آئیزے کو اس میں ڈال کر پہلے سے گرم اوفن میں 180°C پر 35 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو آٹچ کو سانچے سے نکال لیں۔ ساس بین میں چینی اور پانی ڈال کر ایک تار بننے تک پکائیں، اس میں کاجو، بادام، پستے اور کیوڑہ ملا کر کیک کے اوپر پھیلا دیں۔



دھواں دھواں



Vermicelli

Ingredients:

Vermicelli (crumbled)	300 grams
Cinnamon	3 sticks
Claves	5
Green cardamoms	5
Screwpine	few drops
Raisins	1 cup
Sugar	1/2 kg
Water	1 1/2 cups
Clarified butter	1 cup
Fresh cream, Almonds (finely cut)	for garnishing

Method:

- Heat clarified butter in a pot; fry cinnamon, cloves and cardamoms till they pop.
- Add vermicelli; fry till aroma arises.
- Add water and raisins; fry while stirring with a spoon till water dries and clarified butter separates.
- Cook sugar, screwpine and little water in a saucepan till slightly thick and sticky; add to vermicelli; dish out.
- Garnish with cream and almonds; serve.

چاشنی سویاں

اجزاء:

300 گرام	سویاں (چوزہ کی ڈوٹی)
3 ڈنڈیاں	دارچینی
5 عدد	انگور
5 عدد	پھولی الائچیاں
چند قطرے	کیوڑہ
ایک پیالی	کشمش
1/2 کلو	چینی
1/2 پیالی	پانی
ایک پیالی	چاشنی
تازہ کریم/بادام (باریک کئے ہوئے)	سجانے کے لئے

ترکیب:

دہکنی میں کھی گرم کر کے دارچینی، انگور اور الائچیاں کڑکڑالیں۔ اس میں سویاں ڈال کر خوشبو آنے تک بخوئیں۔ اس میں پانی اور کشمش ڈال کر چھچھلاتے ہوئے پانی خشک ہونے اور کھی تازہ ہونے تک بخوئیں۔ ساس چین میں چاشنی، کیوڑہ اور تھوڑا سا پانی ڈال کر ایک تار کا شیرہ بنالیں۔ اسے سوئوں میں ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار سویاں کریم اور بادام سے سجا کر پیش کریں۔



Vermicelli Kheer

Ingredients:

Milk (fresh)	1 litre
Tapioca (soaked)	2 tbsp
Vermicelli (crumbled)	½ cup
Sugar	½ cup
Milk powder	½ cup
Screw pine	1 tsp
Desiccated coconut	2 tbsp
Almonds, Pistachias (finely cut)	for garnishing

Method:

- Bring milk to boil.
- Add milk powder, sugar and tapioca; cook for 10 minutes.
- Add vermicelli; cook till thick; add coconut and screw pine; remove in a bowl.
- Garnish with almonds and pistachios; serve.

سو پوں کی کھیر

اجزاء:

تازہ دودھ	ایک لیٹر
ساگوانہ (ہینکا ہوا)	2 کھانے کے چمچے
سویاں (خورہ کی ہوئی)	½ پیالی
چینی	½ پیالی
شوگھا ہوا دودھ	½ پیالی
کیڑہ	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا ناریل	2 کھانے کے چمچے
بادام پستے (ہار یک کٹے ہوئے)	سجانے کے لئے

ترکیب:

دودھ کو بال لیں۔ اس میں شوگھا ہوا دودھ، چینی اور ساگوانہ ملا کر 10 منٹ پکائیں۔ اس میں سویاں ڈالیں اور گاڑھا ہونے تک پکائیں پھر ناریل اور کیڑہ ملا کر پیالے میں نکال لیں۔ مزید ادر کھیر بادام اور پستے سے سجا کر پیش کریں۔



Red Velvet Inside Cheese Cake

Ingredients:

Eggs	6
Castor sugar	1 cup
Strawberry essence	1 tsp
Red food colour (dissolved in water)	1 tbsp
Refined flour (sieved)	1 cup
Brown biscuits (crumbled)	2 cups
Keenu juice	½ cup
Butter (melted)	250 grams
Salt	1 pinch
Oil	¼ cup

Filling Ingredients:

Cream cheese, Cottage cheese	300 grams each
Strawberry jelly crystals	300 grams
Castor sugar	½ cup
Strawberry essence	½ tsp
Gelatin (dissolved in water)	1 tbsp
Lemon juice	1 tbsp
Cream	for garnishing

Method:

- Beats eggs with an electric beater till they double in volume; gradually add sugar.
- Add food colour, essence and oil; add flour and mix with a spoon.
- Pour batter in a square mould; bake in a pre-heated oven at 180°C for 25 minutes; remove from oven.
- Allow to cool; cut sponge into pieces; crumble any leftover sponge; add biscuits, keenu juice, butter and salt in it; set in a spring-foam pan.
- Beat cottage cheese and castor sugar in cream cheese with an electric beater; add essence, gelatin and lemon juice.
- Pour ½ cream in the pan; arrange sponge pieces in the centre; pour remaining cream on top; refrigerate.
- Dissolve jelly crystals in a cup of boiling hot water; allow to cool; spread on top of cake; refrigerate.
- Garnish with cream; serve.

ریڈ ویلویت ان سائڈ چیز کیک

ایک چنگلی	نمک	6 عدد	انڈے
½ پیالی	تیل	ایک پیالی	کاسٹر سگری
	بھرنے کے اجزاء:	ایک چائے کا چمچ	اسٹرابیری ایسنس
	کریم پیئر پیئر		کھانے کا لال رنگ
اسٹرابیری جیلی کرٹلز 300*300 گرام		ایک کھانے کا چمچ	(خٹا ہوا)
½ پیالی	کاسٹر سگری	ایک پیالی	میدہ (بھنا ہوا)
½ چائے کا چمچ	اسٹرابیری ایسنس		بیراڈن پنکس
ایک کھانے کا چمچ	جیلیٹین (مکھی ہوئی)	2 پیالی	(چوزہ کئے ہوئے)
ایک کھانے کا چمچ	لیمون کارس	½ پیالی	کیو کا جوس
خجانے کے لئے	کریم		کھن (پھلا ہوا) 250 گرام

ترکیب:

ایلیکٹرک بیٹر سے انڈوں کو دگنا ہونے تک پیمینش پھر تھوڑی تھوڑی کر کے چینی ملائیں۔ اس میں کھانے کا رنگ، ایسنس اور تیل ملائیں پھر میدہ تھپتھپ سے ملا لیں۔ اسے چوکور سانچے میں ڈال کر پہلے سے گرم اوون میں 180°C پر 25 منٹ تک پکائیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو سانچے سے اسٹیج کے ٹکڑے کاٹ لیں، نیچے ہوئے آمیزے کو چوزہ کر لیں اس میں پنکس، کیو کا جوس، کھن اور نمک ملا کر اسپرنگ فوم پن میں سیٹ کریں۔ کریم پیئر میں پیئر اور کیو پیئر چینی کو ایلیکٹرک بیٹر کی مدد سے یکجان کریں پھر ایسنس، جیلیٹین اور لیمون کارس ملا لیں۔ ½ کریم پن میں ڈالیں اسٹیج کے ٹکڑے درمیان میں لگائیں اور کریم کا باقی آمیزہ ڈال کر فرج میں رکھ دیں۔ جیلیٹین کو ایک پیالی آٹھتے ہوئے پانی میں گھول لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر ٹیک پر پھیلا کر دوبارہ فرج میں رکھ دیں۔ مزید ایک کریم سے سجا کر پیش کریں۔



Cheese Jacket Potatoes

Ingredients:

Beef mince	300 grams
Potatoes (large, bailed)	8
Saur cream	1/2 cup
Cheddar cheese (grated)	1 cup
Tamato salsa	1/2 cup
Tamato puree	1/2 cup
Onion (finely cut)	1/2 cup
Garlic (chopped)	2 cloves
Oregano	1/2 tsp
Basil leaves (chopped)	1/4 tsp
Red chillies (crushed)	1/2 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Salt	1 tsp
Corn	1/2 cup
Oil	4 tbsp

Method:

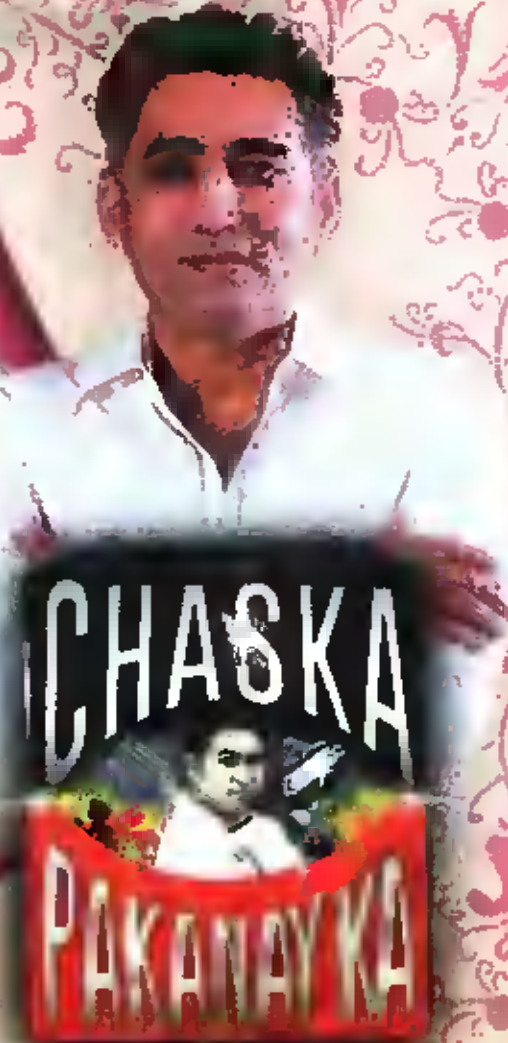
- Heat oil in a pot; fry garlic and onion; add mince, hot spices, red chillies, oregano and salt; fry.
- Add tamato puree, basil and corn; cook till dry.
- Cut potatoes from the centre lengthwise; scoop out the centre.
- Fill with mince, saur cream and tamato salsa.
- Sprinkle cheese on each potato; wrap in aluminium foil; bake in a pre-heated oven at 180°C for 15 minutes; remove.

پنیری جیکٹ آلو

300 گرام	اور بیگنو	300 گرام	گائے کا قیر
8 عدد	تلسی کے پتے (چوپ کیے ہوئے)	8 عدد	بڑے آلو (اُبلے ہوئے)
1/2 پیالی	کٹی ہوئی لال مرچ	1/2 پیالی	سار کریم
ایک پیالی	پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک پیالی	چینڈر پنیر (کدو کش)
1/2 پیالی	ٹمک	1/2 پیالی	ٹماٹر کا سالہ
1/2 پیالی	بھنڈے	1/2 پیالی	ٹماٹو پوری
1/2 پیالی	تیل	1/2 پیالی	بیاز (باریک کٹی ہوئی)
4 کھانے کے چمچے		2 جے	گسٹا (چوپ کیے ہوئے)

ترکیب:

پنیر میں تیل گرم کر کے بیاز اور پس تلسی، پھر قیر، گرم مصالحہ، لال مرچ اور بیگنو اور ٹمک ملا کر بنوئیں۔ اس میں ٹماٹو پوری، تلسی اور بھنڈے ملا کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ آلوؤں کو لمبائی میں ڈھکن کی طرح کاٹ کر درمیان سے آلو نکال لیں، پھر قیر، سار کریم اور ٹماٹر کا سالہ ڈال دیں۔ آلوؤں کے اوپر پنیر ڈالیں، ہر آلو کو المونیم فوائل میں لپیٹیں اور پلے سے گرم اوون میں 180°C پر 15 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔



Sesame Seed And Ginger Chicken

Chicken Ingredients:

Chicken pieces	1/2 kg
Fish sauce, White vinegar	1 tbsp each
Black pepper (crushed), Salt	1/4 tsp each
Sesame oil	1/2 tsp
Sesame seeds, Spring anians	for garnishing
Oil	for frying

Batter Ingredients:

Refined flour	1/2 cup
Cornflour	3 tbsp
Egg	1
Baking powder	1 tbsp
Salt	1/4 tsp

Sauce Ingredients:

Chicken stock	1/4 cup
Ginger (chopped)	1 tbsp
White vinegar	1 tbsp
Tamata ketchup, Sugar	2-tbsp each
Jam	3 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Salt	to taste

Method:

- Mix chicken ingredients in a bowl; set aside. In a separate bowl, mix batter ingredients with water.
- Coat chicken pieces one by one with the batter.
- Heat oil in a wok; fry chicken golden; remove.
- Cook sauce ingredients in the wok till thick; add chicken; remove in a dish.
- Garnish with spring anions and sesame seeds; serve.

تیل اور ادراک والی مرغی

ایک چائے کا چمچ	بیلنگ پاؤڈر	مرغی کے اجزاء:
1/4 چائے کا چمچ	نمک	مرغی کی بوٹیاں 1/2 کلو
	سس کے اجزاء:	فیش ساس سفید سرکہ ایک ایک کھانے کا چمچ
1/2 پیالی	مرغی کی بخنی	نئی ہونڈی کالی مرچ نمک 1/4 1/4 چائے کا چمچ
ادراک (چوپ کی ہوئی) ایک کھانے کا چمچ		تیل کا تیل 1/2 چائے کا چمچ
ایک کھانے کا چمچ	سفید سرکہ	تیل ہری پیاز
2'2 کھانے کے چمچے	نماؤ کچھ پیچنی	تیل تلنے کے لیے
3 کھانے کے چمچے	جام	آمیزے کے اجزاء:
ایک چائے کا چمچ	نئی ہونڈی کالی مرچ	سیدہ 1/2 پیالی
حسب ذائقہ	نمک	کارن ٹکور 3 کھانے کے چمچے
		ادرا 1 کھانے کے چمچے

ترکیب:

ایک پیالے میں مرغی کے اجزاء ملا کر کھدیں۔ علیحدہ پیالے میں آمیزے کے اجزاء پانی کی مدد سے گھول لیں۔ مرغی کے ٹکڑے ایک ایک کر کے میدے کے آمیزے میں لپیٹیں۔ کڑھائی میں تیل گرم کریں اور مرغی کے ٹکڑے سنہری جل کر نکال لیں۔ کڑھائی میں ساس کے اجزاء گاڑھا ہونے تک پکائیں پھر مرغی ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ مزید مرغی تیل اور ہری پیاز سے سجادیں۔



Tarika

Rabri Trifle

Ingredients:

Milk (fresh)	1 litre
Mixed fruits	1 cup
Rabri	250 grams
Sugar	1 cup
Green jelly (set)	1 cup
Red jelly (set)	1 cup
Almonds (finely cut)	50 grams
Cake rusks	100 grams
Vanilla custard powder (made into paste with water)	1 tsp
Vanilla essence	1 tsp
Butter	1 tbsp

Method:

- Mix milk and sugar in a pan; cook for a few minutes.
- Add custard paste while stirring continuously.
- When milk thickens add essence and butter.
- Allow to cool; add fruits.
- Spread cake rusks in a bowl; layer with custard, rabri, bath jellies and almonds; refrigerate.
- Serve chilled.

ربڑی ٹرائفل

اجزاء:

ایک لیٹر	تازہ دودھ
ایک پیالی	سے مخلط پھل
250 گرام	ربڑی
ایک پیالی	چینی
ایک پیالی	ہری جیلی (جمنی ہوئی)
ایک پیالی	لال جیلی (جمنی ہوئی)
50 گرام	بادام (باریک کئے ہوئے)
100 گرام	کیک رسک
ایک چائے کا چمچ	وینلا کسٹرو پاؤڈر (پانی میں گھلا دیا)
ایک چائے کا چمچ	وینلا ایسنس
ایک کھانے کا چمچ	بھون

ترکیب:

دہلی میں دودھ اور چینی ملا کر چند منٹ تک پکائیں۔ اس میں چمچ چلاتے ہوئے کسٹرو شامل کریں۔ دودھ گاڑھا ہو جائے تو ایسنس اور بھون ملا دیں۔ شہڈا ہو جائے تو پھل شامل کریں۔ پیالے میں کیک رسک پھیلائیں اس پر کسٹرو، ربڑی، ہری اور لال جیلی اور بادام ڈال کر فریج میں رکھ دیں۔ خوب شہڈا ہونے پر پیش کریں۔



Tarkka

Reshmi Tikka Kebabs

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1 kg
Yogurt	1 cup
Raw papaya paste	1 tbsp
Red chillies (crushed)	2 tsp
Green chillies (blended)	2 tbsp
Black pepper powder	1 tbsp
Hot spices powder	1 tsp
Ginger/garlic paste	2 tsp
White vinegar	2 tbsp
Salt	½ tsp
Oil	½ cup

Method:

- Marinate chicken with all ingredients; set aside for 1 hour.
- Pierce chicken pieces onto wooden skewers.
- Heat oil in a frying pan; fry skewers from all sides. Kebabs could also be smoked with hot coal if desired.

رشمی تگے کباب

اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	ایک کلو
دہی	ایک پیالی
پسا ہوا کچا پیپٹا	ایک کھانے کا چمچ
سبز ہوئی لال مرچ	2 چائے کے چمچے
ہری مرچیں (پسی ہوئی)	2 کھانے کے چمچے
پسی ہوئی کالی مرچ	ایک کھانے کا چمچ
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا آہن اورک	2 چائے کے چمچے
سفید مرکہ	2 کھانے کے چمچے
نمک	½ چائے کا چمچ
تیل	½ پیالی

ترکیب:

مرغی کی بوٹیوں پر تمام اجزاء لگا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کی بوٹیوں کو لکڑی کی سیڑیوں پر لٹائیں۔ فرائننگ بین میں تیل گرم کریں اس پر اسٹیکس رکھیں اور آلت پلٹ کرتے ہوئے پکائیں۔ چاہیں تو کوئلے کا دھواں دے دیں۔



Chocolate Peanut Butter Mousse

چاکلیٹ، مونگ پھلی اور مکھن والا موز

Ingredients:

Cream	1/3 cup
Cream cheese	112 grams
Peanut butter (creamy)	2/3 cup
Milk (fresh)	2 tbsp
Icing sugar	1/2 cup
Vanilla essence	1/2 tsp

Ganache Ingredients:

Cream	3 tbsp
Chocolate (crushed)	56 grams

Method:

- Mix together cheese, peanut butter and milk with an electric beater.
- Add sugar and essence; beat for a few minutes; add cream; refrigerate.
- To make ganache, heat cream in a saucepan; remove from flame; add chocolate and set aside for 5 minutes; allow to cool; fill ganache in a piping bag.
- Squeeze out cream cheese batter into bowls through another piping bag.
- Garnish with ganache; serve chilled.

اجزاء:

1/3 پیالی	کریم
112 گرام	کریم پنیر
2/3 پیالی	مونگ پھلی والا کریمی مکھن
2 کھانے کے چمچے	تازہ دودھ
1/2 پیالی	باریک پس ہوئی چینی
1/2 چائے کا چمچ	وینلا ایسنس

گناش کے اجزاء:

3 کھانے کے چمچے	کریم
56 گرام	چاکلیٹ (کٹی ہوئی)

ترکیب:

کریم پنیر میں مونگ پھلی والا مکھن اور دودھ ملا کر ایک ٹرک بیٹر کی مدد سے پھینیں۔ اس میں چینی اور ایسنس ڈال کر مزید چند منٹ پھینیں اور کریم ملا کر فریج میں رکھ دیں۔ گناش بنانے کے لئے ساں پن میں کریم گرم کر کے چولہا بند کریں اس میں چاکلیٹ ملا کر 5 منٹ کے لئے چھوڑ دیں ٹھنڈا ہو جائے تو پائپنگ بیگ میں بھر لیں۔ کریم پنیر کے آمیزے کو علیحدہ پائپنگ بیگ میں بھر کر پیالیوں میں ڈالیں انہیں گناش سے سجائیں اور خوب ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔



Food Diaries

Chicken Stir Fry

Ingredients:

Chicken strips	1/2 kg
Onion (cubed)	1
Tomato (cubed)	1
Capsicum (cubed)	1
Onion (finely cut)	1
Garlic	12 cloves
Green chillies	5
Soya sauce	1 1/2 tbsp
White vinegar	1 tsp
Salt	1 tsp
Oil	2 tbsp
Noodles (boiled)	to serve

Method:

- Grind garlic, onion and green chillies; coat chicken with it.
- Mix all ingredients except vegetables, noodles and oil with chicken; marinate for 1 hour.
- Heat oil in a wok; fry chicken on high flame; add tomato, capsicum and onion; cook for a few minutes.
- Arrange noodles in a dish; place chicken on top; serve.

چکن اسٹیر فرائی

اجزاء:

1/2 کلو	مرچی کی ٹیپیاں
ایک عدد	پیاز (چوکور کٹی ہوئی)
ایک عدد	ٹماٹر (چوکور کٹی ہوئی)
ایک عدد	شملہ مرچ (چوکور کٹی ہوئی)
ایک عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
12 جوئے	لہسن
5 عدد	ہری مرچیں
1 1/2 کھانے کے چمچے	سویا ساس
ایک چائے کا چمچ	سفید مرک
ایک چائے کا چمچ	نمک
2 کھانے کے چمچے	تیل
پیش کرنے کے لئے	نوڈلز (ابلے ہوئے)

ترکیب:

لہسن، پیاز اور ہری مرچوں کو پیس لیں۔ یہ آمیزہ مرچی کی ٹیپوں پر لگائیں اس پر علاوہ مزے یاں نوڈلز اور تیل باقی تمام اجزاء ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کر کے مرچی تیز آگ پر بھنویں۔ اس میں ٹماٹر، شملہ مرچ اور پیاز ملا کر چند منٹ تک پھائیں، ڈش میں نوڈلز بچھائیں اس پر مرچی ڈال کر پیش کریں۔



LIVELY WEEKENDS

Rainbow Sandwiches

Ingredients:

- Chicken breasts (bailed and shredded) 2
- Bread 12 slices
- Mayonnaise 2 cups
- Tamata ketchup 1/2 cup
- Garlic paste 2 tsp
- Black pepper (crushed) 1/2 tsp
- Barbecue sauce 2 tbsp
- Chilli sauce 1 tbsp
- Green and yellow food colour 1 pinch each
- Salt 1/2 tsp
- Lettuce leaves, tomata for decoration

Method:

- Mix garlic, pepper, green food colour and salt in 1 cup mayonnaise.
- Mix yellow food colour in remaining mayonnaise.
- Mix barbecue sauce and chilli sauce with ketchup.
- Remove crusts from bread.
- Spread a layer of ketchup mix and same chicken on one slice; place another slice on top of it and spread a layer of same chicken and green mayonnaise on it; add another slice on top and spread a layer of chicken and yellow mayonnaise on it; cover with another slice.
- Repeat process to make 2 more rainbow sandwiches from remaining bread; cut stacks into triangles; dish out.
- Decorate the dish with lettuce and tomata; serve.

ریبنو سینڈویچز

اجزاء:

- مرغی کے سینے (آبال کر ریڈ کر لیں) 2 عدد
- ڈبل روٹی 12 سلاکس
- مایونیز 2 پیالی
- ٹماٹو کچپ 1/2 پیالی
- پسا ہوا لہسن 2 چائے کے چمچے
- کٹی ہوئی کالی مرچ 1/2 چائے کا چمچ
- باربی کیو ساس 2 کھانے کے چمچے
- چلی ساس ایک کھانے کا چمچ
- کھانے کا ہرا اور پیلا رنگ ایک ایک چمکی
- نمک 1/2 چائے کا چمچ
- سلاڈیچے ٹماٹر سجانے کے لئے

ترکیب:

ایک پیالی مایونیز میں لہسن، کالی مرچ، کھانے کا ہرا رنگ اور نمک ملا لیں۔ دوسری پیالی مایونیز میں کھانے کا پیلا رنگ ملا لیں۔ ٹماٹو کچپ میں باربی کیو ساس اور چلی ساس ملا لیں، سلاکس کے کنارے کاٹ دیں۔ ایک سلاکس پر ٹماٹو کچپ اور مرغی کی تہہ لگانے سے پہلے اس پر دوسرا سلاکس رکھ کر ہرے مایونیز اور مرغی کی تہہ تیسرے سلاکس پر پیلے مایونیز اور مرغی کی تہہ لگا کر ایک سلاکس اس پر رکھ دیں۔ اس عمل کو دہراتے ہوئے باقی سلاکس کے ریبنو سینڈویچز بنائیں اور کھانے کاٹ کر ڈش میں رکھیں۔ ڈش کو سلاڈیچے اور ٹماٹر سے سجادیں۔

شہر شہر کی خبریں

ملک بھر میں ہونے والی نمایاں تقریبات کی خبروں اور تصاویر پر مبنی سلسلہ

وائی بی کیونے اپناری کلکیشن پیش کیا

کیونے آرٹ گیلری میں ملک کے مشہور و معروف ڈیزائنر اور فنکار یوسف بشیر قریشی نے اپنے حالیہ اور گزشتہ فن پاروں پر مشتمل ری کلکیشن پیش کیا۔ اس موقع پر فنکاروں اور عوامین شہر کی بڑی تعداد شریک ہوئی۔ شرکاء نے وائی بی کیونے کے پیش کردہ انتخاب کو بے حد سراہا۔ تقریب میں شریک ہونے والوں کی تواضع پرنسٹن فونڈز سے کی گئی۔



ان پبلکڈ کی جانب سے نوری کے ساتھ شام

ان پبلکڈ کی جانب سے اورری کہنے میں ڈی اسپرنگ ایڈیشن کے تحت نوری کے ساتھ ایک شام منائی گئی۔ اس موقع پر نوری ناعلیٰ عانتہ عمر زاریہ خان بینش پرویز نزالے سرحدی زین اجام، پوجوری ٹیپو شریف نادیم حسین سویراندیم لہجیٹا، کول رضوی اور حسن رضوی سمیت بڑی تعداد میں لوگوں نے شرکت کی۔ اس موقع پر نوری نے اپنے پہلے انفرادی ویڈیو "ایک تھا بادشاہ" کو لانچ کیا۔ دوران تقریب شرکاء کو فنکار نوری کی پیشکش کے جاتے تھے۔





ایسٹھک لائف کی جانب سے نئی ٹیکنالوجی متعارف کرا دی گئی
گزشتہ دنوں کراچی میں ایسٹھک لائف کی جانب سے "کول اسکلپنگ" کے نام سے جسم
کی اضافی جربی کو ختم کرنے کا ایک جدید طریقہ متعارف کرایا گیا۔ اس حوالے سے منعقدہ
تعارفی تقریب میں عملی مظاہرے کے ذریعے حاضرین کو کول اسکلپنگ کے فوائد سے آگاہ
کیا گیا۔ تقریب کے شرکاء کے لئے پرنٹ کلف چائے کا اہتمام تھا۔

ٹی وی لائبریری ایڈوائزنگ سینٹر
حصہ ہزارہری پور ہزارہ (جلد ساز)
© 2015

ٹیلی نار براڈ کاسٹنگ کمپنی کی

سہ روزہ ٹیلی نار براڈ کاسٹنگ کمپنی کی 2015ء پام مارکی کراچی میں منعقد کیا گیا۔ اس
موقع پر ملک کے ماہیہ ناز ڈیزائنرز نے اپنے پرنٹنگ انتخاب پیش کر کے حاضرین کی داد
وصول کی تین روز تک جاری اس فیشن شو میں عروسی ملبوسات کا وسیع انتخاب پیش کیا
گیا۔ تقریب کے اختتامی روز قلم "بن روئے" کا میوزک لائچ کیا گیا جس میں قلم کے
نمایاں ستاروں نے شرکت کر کے تقریب کو چار چاند لگا دیئے۔ فیشن شو کے شرکاء کو ریڈ
کارپٹ ایریا میں مشروبات اور دیگر لوازمات پیش کئے گئے۔



لس کی جانب سے گفنگو کا اہتمام
لس الہائی کراچی چیمبر کی جانب سے مقامی ہوٹل میں پاکستان میں "لیومنائس کی ترقی"
کے عنوان سے ایک بین الاقوامی گفنگو کا اہتمام کیا جس میں ڈاکٹر عمر سیف عثمان منیر ماہرین رحمن
انعام الرحمن سمیت دیگر نے حصہ لیا۔ گفنگو کا مقصد حاضرین کو پاکستانی کی ترقی میں
لیومنائس کے کردار سے آگاہ کرنا تھا۔ شرکاء کی تواضع پرنٹ کلف چائے سے کی گئی۔



ادرک کے فوائد بے شمار

ادرک جسم میں گرمی پیدا کرتا ہے خوراک کو ہضم کرنے میں مددگار ہوتا ہے

تختی میں مفید قرار دیا ہے۔ ایک تحقیق اسے برقان کے لئے مفید قرار دے رہی ہے۔ اس مقصد کے لئے ادرک کے رس میں ہم وزن لیموں پودینے کا رس اور شہد ملا کر دن میں 3 مرتبہ استعمال کریں۔ اس نسخے سے بدہضمی، جی، مثلاً نائید مزاجی، چڑچڑاپن اور تھکن دور ہوتی ہے۔

ادرک میں غذا کے مضر اثرات کو ختم کرنے کی صلاحیت ہوتی ہے۔ نقل غذاؤں مثلاً اڑکی دال یا گوہی میں اسے ملائیں تو یہ غذائیں نہ صرف باآسانی ہضم ہو جاتی ہیں بلکہ ان کا بادی بن بھی دور ہو جاتا ہے۔ ادرک کے چھوٹے ٹکڑوں پر نمک چھڑک کر کھانے سے بھوک بھل کر لگتی ہے۔

ادرک کو شریانوں میں خون چھنے یا گاڑھا ہونے سے روکنے والی بہترین قدرتی دوا سمجھا جاتا ہے۔ اطباء قدیم سے دور حاضر کے ہر بل ڈاکٹر تک خون کی شریانوں میں ٹکڑوں کو چھنے سے روکنے کے لئے ادرک کا سہارا لیتے ہیں یہی وجہ ہے کہ دل کے امراض میں بھی ادرک موثر ہوتی ہے۔ اس کے استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ تھوڑی سی پیسی ہوئی ادرک کو دونوں وقت کھانے کے درمیان دو بار استعمال کیا جائے۔

پھیپھڑوں میں جانے والی ہوا کی نالیوں تنگی و مہ کالی کھانسی اور تپ دق میں بھی ادرک کا استعمال موثر ہوتا ہے۔ اس کے لئے 2 پیالی پانی میں 2 کھانے کے چمچ پیسی ہوئی ادرک اٹلنے کے لئے رکھیں پھر ہر 2 گھنٹوں بعد گرم کر کے استعمال کریں۔ ■

ادرک کو روہ میں ادرک، ہندی میں سونچ اور انگریزی میں جنجر کہتے ہیں۔ اس کا تذکرہ قرآن شریف میں بھی آیا ہے جہاں اسے زنجبیل کہہ کر پکارا گیا ہے۔ اللہ تعالیٰ نے جنت میں پائی جانے والی نعمتوں کے حوالے سے ارشاد فرمایا ہے کہ ”وہاں انہیں (مسلمانوں کو) ایسا مشروب پلایا جائے گا جس میں ادرک بھی ملا ہوا ہوگا۔“ یونانی اطباء نے اپنی کتاب میں کئی جگہ اس کا ذکر کیا ہے۔ مثلاً حکیم جالینوس نے اسے فالج میں مفید بتایا ہے۔ کئی حکماء کا خیال ہے کہ چین کی مشہور بوٹی ”جن سنگ“ دراصل ادرک ہی کی ایک قسم ہے۔

ادرک کو زمانہ قدیم سے خوراک کو لذیذ بنانے اور علاج کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ ادرک جسم میں گرمی پیدا کرتا ہے خوراک کو ہضم کرنے میں مددگار ہوتا ہے۔ نقل اور بادی اشیاء سے پیدا ہونے والی تھیر کو دور کرنے کے علاوہ نزلہ زکام و مہ ہالھی کھانسی اور فالج میں مفید ہے۔ اگر بھوک کم یا دیر سے لگتی اور کھانا ہضم نہ ہوتا ہو تو ادرک سے بہتر کوئی چیز نہیں۔ ادرک کے استعمال سے منہ اور سانس کی بدبو دور ہوتی ہے اور منہ کا خراب ذائقہ ٹھیک ہوتا ہے۔ کھنکھنے کے ہمراہ ادرک کھانے سے ہضم ختم ہوتی ہے اور معدہ اور دماغ کے لئے مقوی ہے حافظہ کی خرابی کو دور کرتا ہے۔ ادرک چٹے میں اور اسے تیل میں ملا کر مالش کریں تو پٹھوں کا درد ٹھیک ہو جائے گا۔ ادرک کا استعمال خون کی نالیوں پر تھی ہوئی چربی کی تھیں اتار دیتا ہے۔ ادرک چبانے سے گلا صاف ہو جاتا ہے۔ ادرک کے پانی میں شہد ملا کر دن میں بار بار چائیں اس سے ذیابیطس کے مرض میں فائدہ ہوتا ہے۔

ادرک پر ہونے والی حالیہ تحقیق نے اسے معدے کی خرابی، گیس، جی، مثلاً نائید اور انتڑیوں کی

PAK **MASALA 49** INGREDIENT



ذہنی تناؤ سے نجات حاصل کریں

ذہنی دباؤ دور کر کے اپنے قدرتی اور صحت بخش غذائیں معاون ثابت ہو سکتی ہیں

2013ء کی ایک تحقیق میں 36 خواتین کے دماغ کی سرگرمیوں کی نگرانی کی گئی جس کے مطابق جن خواتین نے وہی کھایا ان کے دماغ کے تناؤ پیدا کرنے والے حصے کم متحرک رہے۔ وہی کیشیم اور لحمیات سے مالا مال ہوتا ہے اس لئے اسے اپنی غذا کا مستقل حصہ بنانا کھانے کا سودا نہیں۔

ڈارک چاکلیٹ

تحقیق کہہ رہی ہے کہ ڈارک چاکلیٹ کھانے سے ذہنی تناؤ میں نمایاں کمی ہو جاتی ہے۔ چاکلیٹ میں ایسے اجزاء شامل ہیں جو خون کی شریانوں کو آرام دینے میں مدد کرتے ہیں فشار خون کم ہوتا ہے اور خون کی روانی بہتر ہوتی ہے۔ تناؤ کم کرنے کے لئے 70 فیصد سے زائد کوکوبہلی چاکلیٹ کا استعمال کریں۔

دودھ

دودھ حیاتین ڈی کا بہترین ذخیروہ ہے جس میں خوشی کو بڑھانے والے اجزاء موجود ہوتے ہیں۔ ایک تحقیق کہتی ہے کہ حیاتین ڈی کی کمی گھبراہٹ اور ذہنی تناؤ کا باعث ہوتی ہے اس لئے روزمرہ خوراک میں دودھ شامل رکھنا ضروری ہے۔

فی زمانہ ہر دوسرا شخص ذہنی دباؤ کی شکاریت کرنا نظر آتا ہے۔ تحقیق کہتی ہے کہ ذہنی دباؤ انسان کو ایسے کمانوں کی جانب راغب کرتا ہے جو اس کی صحت کے لئے نقصان دہ ہیں۔ تحقیق کے مطابق ذہنی دباؤ دور کرنے کے لئے ذیل میں دی گئی قدرتی اور صحت بخش غذائیں معاون ثابت ہو سکتی ہیں۔

ہرے پتوں والی سبزیاں

دوپہر کے کھانے کے لئے ہرے پتوں سے بنے ہوئے کھانوں کا انتخاب کیجئے۔ اس سلسلے میں پالک کا استعمال کیا جاسکتا ہے جس میں فولیٹ موجود ہوتا ہے جو ڈوپامین نامی کیمیکل بناتا ہے جس سے دماغ کو راحت خوشی اور سکون ملتا ہے۔ 2013ء میں یونیورسٹی آف اوٹاگو کے ایک مطالعے کے مطابق جن دنوں میں کالج کے طالب علموں نے پھل یا سبزیاں کھائیں وہ ان دنوں کے مقابلے میں زیادہ خوش اور پرجوش تھے جن دنوں میں انہوں نے ایسا نہیں کیا۔

ولیم

اگر آپ نشاستے سے بھرپور کھانوں کے شوقین ہیں تو امرکانات ہیں کہ تناؤ کی صورت میں آپ کا ہاتھ ڈومس کی جانب بڑھے گا۔ اس خواہش کو مکمل طور پر ختم نہ کریں بلکہ دلے سے بنی ہوئی اشیاء کھائیں۔ اس کی وجہ سے تناؤ کی صورت میں خون میں شکر کی مقدار بڑھنے کا مسئلہ بھی پیدا نہیں ہوگا۔

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ پیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



Chicken Pasanday

Ingredients:

Chicken breasts	1/2 kg
Yaghurt (whipped)	1 cup
Onian (finely cut)	1
Green cardamoms	6
Leman juice	4 tbsp
Green chillies (finely cut)	4
Cumin seeds, Turmeric powder	1 tsp each
Poppy seeds	1 tbsp
Ginger/Garlic paste	1 tbsp
Red chilli powder	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tbsp
Raw papaya paste	1 tbsp
Chickpeas (roasted)	1 tbsp
Bihari masala (packaged)	2 tbsp
Salt	to taste
Oil	1/2 cup
Leman, Green chillies	for garnishing

Method:

- Lightly pound chicken breasts with a mallet; marinate with yogurt, papaya, ginger/garlic and salt; set aside for a little while.
- Grind together poppy seeds, cumin, chickpeas, cardamoms and pepper; apply on chicken.
- Heat oil in a pot; add anian and fry till golden; remove.
- In the same pot, add chicken, turmeric, Bihari masala, red chillies, anian, green chillies and leman juice.
- Caak till dry with the lid on; fry; keep on dum.
- Dish out; garnish with leman and green chillies; serve.

مرغی کے پسندے

اجزاء:

مرغی کے سینے (بغیر ہڈی) 1/2 کلو	خشخاش پسا ہوا (پہن ہڈی) اورک ایک ایک کھانے کا چمچ
دہی (پھینٹی ہوئی) ایک پیالی	پسی ہوئی لال مرچ
پیاز (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد	سٹی ہوئی کالی مرچ ایک ایک کھانے کا چمچ
چھوٹی الائچیاں 6 عدد	پسا ہوا کچا پیتا
لیہوں کا رس 4 کھانے کے تچے	پنے (بھننے ہوئے) ایک ایک کھانے کا چمچ
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) 4 عدد	پکٹ والا بہاری مصالحہ 2 کھانے کے تچے
ثابت سفید زیرہ	نمک حسب ذائقہ
پسی ہوئی ہلدی ایک ایک چائے کا چمچ	تیل 1/2 پیالی
	لیہوں ہری مرچیں سجانے کے لئے

ترکیب:

مرغی کے سینوں کو کسی بیماری چیز کی مدد سے ہٹا ہٹا کچل لیں۔ ان پر دہی پیتا، لہسن اورک اور نمک ملا کر تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ خشخاش زیرہ پنے الائچیاں اور کالی مرچ پیس کر پسندوں میں ملا لیں۔ دہی میں تیل گرم کریں اس میں پیاز تیل کر تھالیں۔ اسی دہی میں پسندوں سے ہلدی، بہاری مصالحہ لال مرچ پیاز ہری مرچیں اور لیہوں کا رس ملا لیں۔ اسے ڈھانک کر پانی خشک ہونے تک پکائیں پھر نمون کر دم پر رکھ دیں۔ مزید ار پسندے ڈش میں نکالیں اسے لیہوں اور ہری مرچوں سے سجادیں۔



Lachedar Kebabs

Ingredients:

Beef pieces	1/2 kg
Gram lentils	1 cup
Dried, round red chillies	8
Black peppercorns	6
Cardamoms	2
Cinnamon stick	1
Cumin seeds,	
Coriander seeds	1 tsp each
Ginger	1 piece
Garlic	6 cloves
Yogurt	1 tbsp
Egg whites	2
Rice flour	2 tbsp
Onions (cut into rings)	3
Mint, Fresh coriander (finely cut)	1 bunch each
Green chillies (finely cut)	4
Ginger (finely cut)	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	for frying
Mint, Green chillies, Onions	for garnishing

Method:

- Cook beef with lentils, red chillies, ginger, garlic, cumin, coriander seeds, pepper, cardamoms, cinnamon and salt in a pot till tender.
- Add yogurt and keep an dum; allow to cool; grind in a chopper.
- Add rice flour, egg whites, mint, fresh coriander, finely cut ginger and green chillies.
- Rub oil on palm; take some ground meat and place on onion in the centre; shape into kebab; repeat process to make more kebabs.
- Heat oil in a frying pan; fry kebabs; remove in a dish; garnish with green chillies, mint and onions; serve.

لچھے دار کباب

اجزاء:

گائے کی بوٹیاں	1/2 کلو
چنے کی دال	ایک پیالی
شوگھی گول لال مرچیں	8 عدد
ثابت کالی مرچیں	6 عدد
بڑی الائچیاں	2 عدد
دارچینی	ایک ٹکڑا
ثابت سفید زیرہ	
ثابت دھنیا	ایک ایک
چائے کا چمچ	
ادرک	ایک ٹکڑا
لہسن	6 جوے
دہی	ایک کھانے کا چمچ
انڈے کی سفیدیاں	2 عدد
چاول کا آٹا	2 کھانے کے چمچے
پیاز (لچھے کئے ہوئے)	3 عدد
پودینہ ہرا دھنیا	
(باریک کٹا ہوا)	ایک ایک گڈی
ہری مرچیں	
(باریک کٹی ہوئی)	4 عدد
ادرک	
(باریک کٹی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	تلفی کے لئے
پودینہ ہری مرچیں پیاز سجانے کے لئے	

ترکیب:

دو ٹیگی میں بوٹیاں، دال، لال مرچیں، ادرک، لہسن، زیرہ و دھنیا، کالی مرچیں، بڑی الائچیاں، دارچینی اور نمک ملا کر گوشت گلنے تک پکائیں۔ اس میں دہی ڈال کر دم پر رکھ دیں، ٹھنڈا ہو جائے تو جو پر میں پیس لیں۔ اس میں چاول کا آٹا، سفیدیاں، پودینہ ہرا دھنیا، باریک کٹی ہوئی ادرک اور ہری مرچیں ملا لیں۔ تھیلی کو چکنا کریں، تھوڑا سا آمیزہ لیں، درمیان میں تھوڑی سی پیاز رکھیں اور کباب بنالیں۔ اسی طرح سارے کباب تیار کر لیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کر کے کباب تھلیں اور ڈش میں نکالیں، اسے پودینے، ہری مرچوں اور پیاز سے تیار کریں۔



Kashmiri Coconut Halwa

Ingredients:

Semolina	½ cup
Milk powder	2 cups
Desiccated coconut	2 cups
Sugar	3 cups
Green cardamoms (powdered)	5
Clarified butter	1 cup + for brushing
Coconut, Pistachias, Almonds (finely cut)	for garnishing

Method:

- Mix coconut, sugar, milk and little water in a bowl to make a thick batter.
- Heat clarified butter in a wok; fry cardamoms till aroma arises.
- Add semolina; fry till colour changes; add coconut batter; fry till clarified butter separates.
- Brush clarified butter on a dish; spread halwa on it; garnish with pistachias and almonds.

کھوپرے کا کشمیری حلوا

اجزاء:

½ پیالی	شونگی
2 پیالی	شوگھا ہوا دودھ
2 پیالی	پستائیل
3 پیالی	چینی
5 عدد	چھوٹی الائچیاں (پسی ہوئی)
ایک پیالی + لگانے کے لئے	کھی
جانے کے لئے	تاریل پستے بادام (باریک کئے ہوئے)

ترکیب:

ایک پیالے میں تاریل، چینی، دودھ اور تھوڑا سا پانی ڈال کر گھاڑھا آ میرہ تیار کر لیں۔ کڑا ہی میں کھی گرم کر کے الائچیاں خوشبو آنے تک بجھوئیں۔ اس میں شونگی شامل کریں اور تک تبدیل ہونے تک بھون کر پیالے کا آ میرہ ڈالیں اسے کھی علیحدہ ہونے تک بھون لیں۔ ڈش کو کھی سے چکنا کر کے حلوا پھیلائیں اسے پستے اور بادام سے سجادیں۔

Chicken Buffalo Salad

Salad Ingredients:

Chicken cubes (boneless)	200 grams
Garlic paste	1 tsp
Hot sauce	2 tbsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Lettuce leaves	6
Spring onions (finely cut)	3 stalks
Corrot (finely cut)	1
Butter	3 tbsp
Salt	to taste

Dressing Ingredients:

Mayonnaise	1/2 cup
Cream	1/2 cup
Garlic	3 cloves
Onion	1
Block pepper (crushed)	1/2 tsp
Green chillies	3
Spring onions	3 stalks
Fresh corionder	1/2 bunch
Salt	to taste

Method:

- Blend dressing ingredients in a blender.
- Heat butter in a wok; add chicken, garlic, hot sauce, pepper and salt; fry thoroughly; remove from flame.
- Allow to cool; spread in a dish; spread carrot, spring onions, lettuce and dressing on top; serve.

مرغی کا بفلو سلاد

سلاد کے اجزاء:

200 گرام مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	200 گرام
ایک چائے کا چمچ پسا ہوا آسن	1 tsp
2 کھانے کے چمچے ہاٹ ساس	2 tbsp
1/2 چائے کا چمچے کٹی ہوئی کالی مرچ	1/2 tsp
6 عدد سلاڈ پتے	6
3 ڈونڈیاں ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی)	3 stalks
ایک عدد گاجر (باریک کٹی ہوئی)	1
حسب ذائقہ نمک	to taste
3 کھانے کے چمچے	3

ڈریسنگ کے اجزاء:

1/2 پیالی مایونیز	1/2 cup
1/2 پیالی کریم	1/2 cup
3 جوے لہسن	3 cloves
ایک عدد پیاز	1
1/2 چائے کا چمچے کٹی ہوئی کالی مرچ	1/2 tsp
3 عدد ہری مرچیں	3
3 ڈونڈیاں ہری پیاز	3 stalks
1/2 گنڈی براہنڈیا	1/2 bunch
حسب ذائقہ نمک	to taste

ترکیب:

ڈریسنگ کے اجزاء بلینڈر میں یکجان کر لیں۔ کڑھائی میں کھن گرم کر کے مرغی، لہسن، ہاٹ ساس، کالی مرچ اور نمک ڈال کر خوب چھوٹے ٹکڑے بن کر دیں۔ آمیزہ ٹھنڈا ہو جائے تو اسے ڈش میں بچھائیں اس پر کچا سلاڈ پتے، ہری پیاز اور ڈریسنگ پھیلا کر پیش کریں۔

dawat
دعوت



Chicken Malai Tikka

مرغی کے ملائی تگے

Ingredients:

Chicken leg pieces	2
Garlic paste	1 tbsp
Yogurt (strained)	½ cup
Fresh cream	½ cup
Green chillies (blended)	2 tbsp
Cumin powder	½ tsp
White pepper powder	½ tsp
Comflour	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	for brushing
Lettuce	for decoration
Carrot (slices)	for garnishing

2 عدد	مرغی کی ٹانگیں
ایک کھانے کے چمچے	پسا ہوا لہسن
½ پیالی	دہی (پانی نکلا ہوا)
½ پیالی	تازہ کریم
2 کھانے کے چمچے	پسی ہوئی ہری مرچیں
½ چائے کا چمچ	پسا ہوا سفید زیرہ
½ چائے کا چمچ	پسی ہوئی سفید مرچ
ایک کھانے کا چمچ	کارن فلور
حسب ذائقہ	نمک
لگانے کے لئے	تیل
سجانے کے لئے	سلاو پتے گاجر (تیلے)

Method:

- Marinade chicken with all ingredients; set aside for at least 2 hours.
- Pierce onto skewers; brush oil lightly on chicken; barbecue over hot coals.
- Decorate the dish with lettuce; place tikka on it; garnish with carrots; serve.

ترکیب:

مرغی کی ٹانگیں پر تمام اجزاء ملا کر کم از کم 2 گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ انہیں سیخوں پر لگائیں اور کونوں پر پکا ہوا تیل لگاتے ہوئے سینک لیں۔ ڈش کو سلاو پتوں سے سجائیں اس پر تگے رکھیں اور گاجر کے قلموں سے سجادیں۔



Beef Cheese Patties

Ingredients:

Beef mince (ground finely)	½ kg
Animal fat	30 grams
Yogurt (strained)	2 tbsp
Hot-spices powder	1 tsp
Cumin powder	1 tbsp
Red chillies (crushed)	1 tbsp
Onion (chopped)	1
Green chillies (chopped)	4
Fresh coriander (chopped)	½ bunch
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Eggs	2
Breadcrumbs	3 tbsp
Mozzarella cheese (grated)	200 grams
Capsicum (finely cut)	1
Tomato (finely cut)	1
Salt	to taste
Oil	for frying
Lettuce	for decoration
Tomato ketchup	as accompaniment

Method:

- Combine mince and fat in a chopper.
- Mix all ingredients except cheese, tomato and capsicum in a bowl; set aside for a little while.
- Shape into patties; heat oil in a frying pan; fry patties golden; remove in a baking dish.
- Sprinkle capsicum, cheese and tomato on top; bake in a pre-heated oven at 200° C for 5 minutes; remove.
- Decorate the dish with lettuce; place patties on top; serve with ketchup.

گوشت کی پنیری ٹکیاں

اجزاء:

3 کھانے کے چمچے	2 عدد	انڈے	30 گرام	کائے کا قیر (باریک پسا ہوا) ½ کلو
200 گرام	3 کھانے کے چمچے	ڈبل روٹی کا چوزہ	2 کھانے کے چمچے	چربی
2 عدد	2 کھانے کے چمچے	سوزریا پنیر (کدو کش)	ایک چائے کا چمچ	دہی (پانی نکالا ہوا)
ایک عدد	ایک کھانے کا چمچ	شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ
ایک عدد	ایک کھانے کے چمچے	ٹماٹر (باریک کٹا ہوا)	ایک کھانے کے چمچے	پسا ہوا سفید زیرہ
حسب ذائقہ	تک	تیل	ایک عدد	کٹی ہوئی لال مرچ
تیل کے لئے	تیل	سلاو پیٹے	4 عدد	بیاز (چوپ کی ہوئی)
بھراؤ پیش کرنے کے لئے	ٹماٹر کچپ	ٹماٹر کچپ	½ گڈی	ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)
			ایک کھانے کے چمچے	بزاؤٹھیا (چوپ کی ہوئی)
				پسا ہوا آہن اورک

ترکیب:

پہلے میں قیر اور چربی یکجان کر لیں۔ ایک پیالے میں علاوہ پنیر، ٹماٹر اور شملہ مرچ باقی تمام اجزاء ملا کر تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ اس آمیزے کی ٹکیاں بنا لیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں اور ٹکیوں کو سنہری تلیں کر بیکنگ ڈش میں نکالیں۔ اس کے اوپر پنیر، شملہ مرچ اور ٹماٹر چھڑک کر پہلے سے گرم اودن میں 200°C پر 5 منٹ پکا کر نکالیں۔ ڈش کو سلاو پیٹوں سے سجھا کر ٹکیاں اس کے اوپر رکھیں اور ٹماٹر کچپ کے ہمراہ پیش کریں۔



Shahi Gola Kebabs

Meatball Ingredients:

Beef mince	1/2 kg
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Gram flour, coconut (roasted)	1 tbsp each
Poppy seeds (roasted)	1 tbsp
Onion (fried and blended)	1/2 cup
Hot spices powder	1 tsp
Yogurt	2 tbsp
Cumin seeds (crushed)	1 tsp
Red chilli powder	1 tsp
Raw papaya paste	1 tsp
Salt	1 tsp

Curry Ingredients:

Onion (finely cut)	1
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Red chilli powder	1 tsp
Green chillies (finely cut)	4
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
Water	1 cup
Salt	1/2 tsp
Oil	1/2 cup

Method:

- Grind poppy seeds, coconut and gram flour in a chopper.
- Mix ground masala, yogurt, ginger/garlic and red chillies in mince; combine in the chopper.
- Add remaining meatball ingredients; shape into meatballs; set aside.
- Heat oil in a pot; fry onion golden; add ginger/garlic, red chillies and salt; fry and add water.
- Add meatballs to pot; cook for 5 minutes on low flame; turn over meatballs and keep on dum.
- Add coriander and green chillies; dish out.

شاہی گولا کباب

کوتوں کے اجزاء:	سالن کے اجزاء:
گائے کا قیرہ	1/2 کلو
پسا ہوا لہسن اور مک	ایک کھانے کا چمچ
بیس ناریل (بھننا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
شکاش (بھنی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
پیاز (تلی اور پسی ہوئی)	1/2 پیالی
پسا ہوا گرم مصالحے	ایک چائے کا چمچ
دہی	2 کھانے کے چمچے
ٹھنکا ہوا سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا کچا پیٹا	ایک چائے کا چمچ
نمک	ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

شکاش ناریل اور بیس کو ایک ساتھ چس لیں۔ قیرے میں پسا ہوا مصالحے دہی لہسن اور مک اور لال مرچ ملا کر چور میں یکجان کر لیں۔ اس میں کوفتے کے باقی اجزاء ملائیں اور کوفتے بنا کر رکھ لیں۔ دہی میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کریں اس میں لہسن اور مک لال مرچ اور نمک ڈال کر بھونیں پھر پانی ملا دیں۔ دہی میں کوفتے ڈالیں اور ہلکی آگ پر 5 منٹ تک پکائیں پھر پلٹ کر دم پر رکھیں پھر ہرا دھنیا اور ہری مرچیں ڈال کر ڈش میں نکال لیں۔



Dhabba Karahi

Ingredients:

Chicken pieces	1 kg
Yogurt (whipped)	1 cup
Red chilli powder	1 tsp
Turmeric powder	1/2 tsp
Ginger (finely cut)	2 tsp
Coriander seeds (crushed)	1 tsp
Green cardomoms	4
Cloves	4
Onion (chopped)	1 cup
Ginger/garlic (chopped)	1 tbsp
Fresh coriander (chopped)	1 tbsp
Tomatoes (chopped)	3
Green chillies (finely cut)	3 + for sprinkling
Hot spices powder	1 tsp
Salt	1 1/2 tsp
Oil	1/2 cup

Method:

- Marinate chicken with yogurt, red chillies, turmeric, coriander and salt; set aside for 1/2 hour.
- Heat oil in a wok; add cardomoms, cloves and onion; when onion turns golden add ginger/garlic and chicken; fry for 10 minutes.
- Add tomatoes; cook till tomatoes are tender and oil separates.
- Add hot spices, fresh coriander, green chillies and ginger; keep on dum.
- Sprinkle green chillies on top; serve.

ڈھابے کی کڑاہی

اجزاء:

ایک کلو	مرغی کا گوشت
ایک پیالی	دہی (پھیٹی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ
1/2 چائے کا چمچ	پسی ہوئی ہلدی
2 چائے کے چمچے	ادرک (باریک کٹی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	کٹا ہوا دھنیا
4 عدد	چھوٹی الائچیاں
4 عدد	لوتئیں
ایک پیالی	پیاز (چوپ کی ہوئی)
ایک کھانے کا چمچ	لہسن اورک (چوپ کیا ہوا)
ایک کھانے کا چمچ	ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)
3 عدد	ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)
3 عدد + چمڑے کے لئے	ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)

ترکیب:

مرغی کے گوشت پر دہی، لال مرچ، ہلدی، دھنیا اور نمک ملا کر برا گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے الائچیاں، لوتئیں اور پیاز ڈالیں۔ پیاز سنہری ہو جائے تو لہسن اورک اور مرغی ڈال کر 10 منٹ تک بھونیں۔ اس میں ٹماٹر ملا کر ان کے نرم ہونے اور تیل اُپر آنے تک پکائیں۔ اس میں گرم مٹھا، ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور ادرک ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ مزیدار کڑاہی ہری مرچیں چمڑک کر پیش کریں۔



Chicken Teriyaki

Chicken Ingredients:

Chicken breasts (boneless)	2
Garlic paste	1 tsp
Lemon juice, Teriyaki sauce	1 tbsp each
Black pepper (crushed), Salt	1/2 tsp each

Batter Ingredients:

Refined flour	3 tbsp
Egg	1
Red chilli powder	1/4 tsp
Baking powder	1/4 tsp
Soya sauce, Oil	1 tbsp each

Sauce Ingredients:

Onion (chopped)	1 tbsp
Fresh coriander (chopped)	1 tbsp
Sweet sauce	3 tbsp
White vinegar, Soya sauce	1 tbsp each
Tamato purée	2 tbsp
Black pepper (crushed), Salt	1/2 tsp each
Teriyaki sauce, Oil	1 tbsp each
French fries	as accompaniment

Method:

- Marinate chicken with all its ingredients; set aside for 1/2 hour.
- Mix batter ingredients in a bowl.
- Heat oil in a frying pan; coat chicken with batter; fry golden; remove in a dish.
- Heat oil in a saucepan; cook sauce ingredients for 5 minutes; pour over chicken.
- Serve with french fries.

چکن تیریاکی

مرغی کے اجزاء:

مرغی کے سینے	2 عدد
(انگریزی)	2 عدد
پسا ہوا پن	ایک چائے کا چمچ
لیمون کا رس	ایک ایک کھانے کا چمچ
تیریاکی ساس	ایک ایک کھانے کا چمچ
گلی ہوئی کالی	1/2 چائے کا چمچ
مرغی نمک	1/2 چائے کا چمچ
آمیڑے کے اجزاء:	
میدہ	3 کھانے کے چمچے
انڈہ	ایک عدد
گلی ہوئی لال مرچ	1/4 چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر	1/4 چائے کا چمچ

ترکیب:

مرغی کے سینوں پر اس کے اجزاء اور گلی ہوئی کالی کے لئے رکھ دیں۔ پیالے میں آمیزے کے اجزاء ملا لیں۔ فرائننگ پن میں تیل گرم کریں مرغی کے سینوں کو آمیزے میں لپیٹیں اور فرائننگ پن میں سنہری کر کے ڈش میں نکال لیں۔ ساس پن میں تیل گرم کریں اور ساس کے اجزاء 5 منٹ پکا کر مرغی پر ڈالیں اسے فریج فرائز کے ہمراہ پیش کریں۔



Bistec Ala Mexicana

بیسٹیک اعلیٰ میکسیکن

Ingredients:

Beef pieces	400 grams
Black pepper (crushed)	½ tsp
Garlic (chopped)	4 cloves
Onion (cut lengthwise)	1
Green chillies (finely cut)	2
Tamatoes (cut lengthwise)	3
Corn	1 cup
Capsicum (cut lengthwise)	1
Spring onions (finely cut)	4 stalks + for garnishing
Fresh coriander (chopped)	¼ cup
Salt	1 tsp
Oil	4 tbsp

ایک پیالی	بھننے	400 گرام	اجزاء:
شملہ مرچ (لمبائی میں کٹی ہوئی) ایک عدد		½ چائے کا چمچ	کھانے کا گوشت
ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی) 4 عدد		4 جوے	کٹی ہوئی کالی مرچ
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا) ¼ پیالی		ایک عدد	لہسن (چوپ کئے ہوئے)
ایک چائے کا چمچ	نمک	2 عدد	پیاز (لمبائی میں کٹی ہوئی)
4 کھانے کے پیچھے	تیل	3 عدد	ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)
			نارنگی (لمبائی میں کئے ہوئے)

Method:

- Heat 2 tbsp oil in a pot; cook meat in water till tender.
- Heat remaining oil in wok; add garlic, onion and green chillies; cook for a few minutes; add tomatoes; fry till tender.
- Add corn, pepper, capsicum, spring onions and salt; cook for a few minutes.
- Add coriander; dish out.
- Garnish with spring onions; serve.

تیل گرم کر کے گوشت میں پانی ڈالیں اور گوشت گھٹنے تک پکائیں۔ کڑھی میں باقی تیل گرم کر کے لہسن، پیاز اور ہری مرچیں چند منٹ تک پکائیں۔ نارنگی ڈال کر ان کے نرم ہونے تک بھونیں۔ اس میں بھننے والی مرچ، شملہ مرچ، ہری پیاز اور نمک ملا کر چند منٹ تک مزید پکائیں۔ ہرا دھنیا ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے ہری پیاز سے سجائیں۔



Hunzai Handi

Ingredients:

Chicken pieces	500 grams
Garlic (chopped)	2 tsp
Ginger (chopped)	1 tbsp
Onion (chopped)	1
Yogurt	1 cup
Red chilli powder	1 tsp
Turmeric powder	½ tsp
Cumin seeds	1 tsp
Dried, round red chillies	8
Black peppercorns	6
Cloves	3
Hot spices powder	2 tsp
Green chillies	5
Lemon juice	1 tbsp
Dried fenugreek leaves	1 tsp
Fresh cream	2 tbsp
Salt	1 tsp
Oil	½ cup
Fresh coriander	for garnishing

Method:

- Heat oil in a pot; add chicken, onion, dried red chillies, cumin, cloves, turmeric, red chilli powder and pepper; fry till onion is golden.
- Add garlic, ginger, yogurt and salt; cook till chicken is tender.
- Add hot spices, lemon juice, fenugreek and green chillies; cook for a few minutes.
- Add cream; dish out; garnish with coriander; serve.

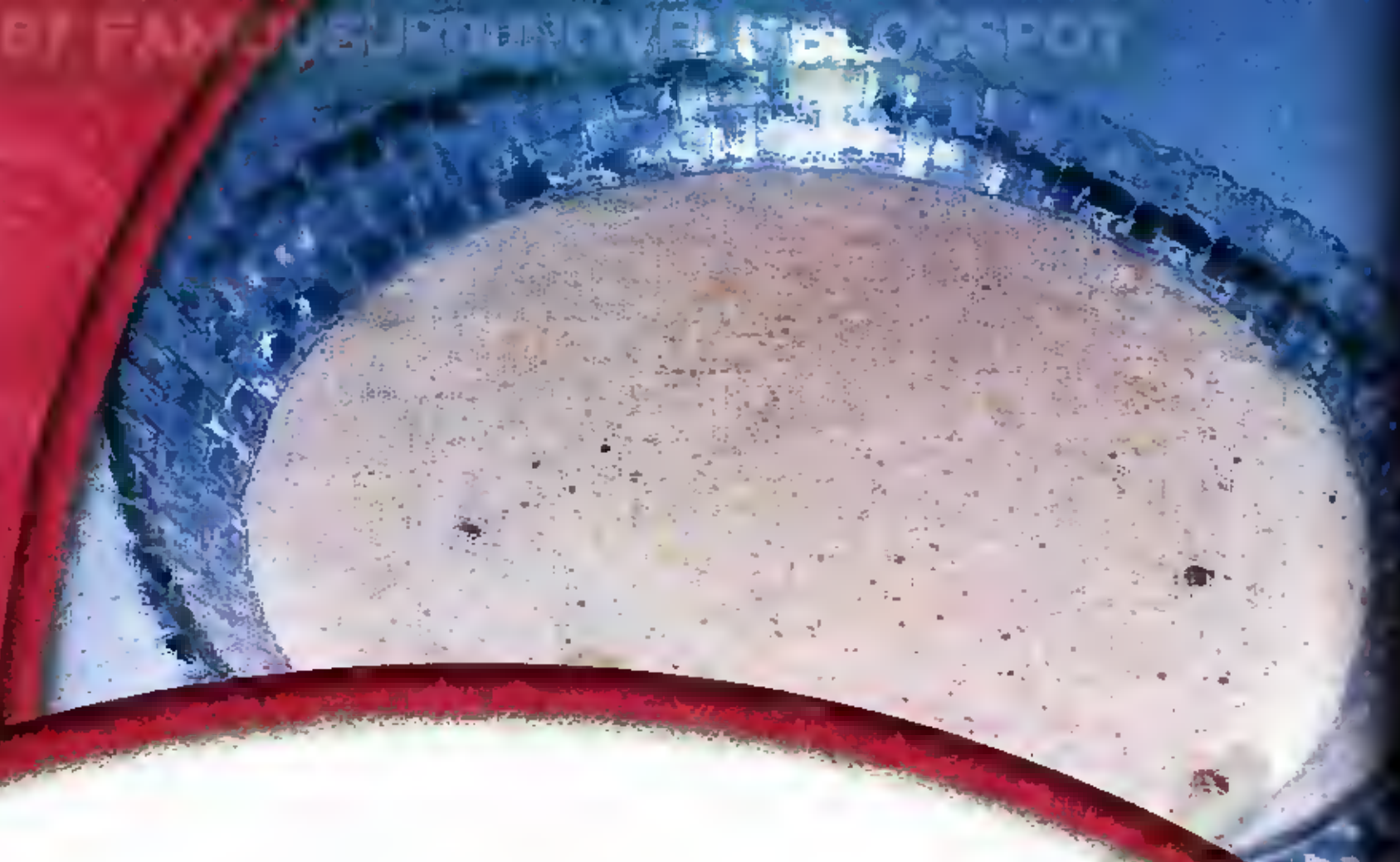
ہنزائی ہانڈی

اجزاء:

500 گرام	مرغی کی بوٹیاں
2 چائے کے چمچے	لہسن (چوپ کیا ہوا)
1 ٹیبل سپون	ادرنک (چوپ کی ہوئی)
1	پیاز (چوپ کی ہوئی)
1 کپ	دہی
1 ٹیبل سپون	پسی ہوئی لال مرچ
½ ٹیبل سپون	پسی ہوئی ہلدی
1 ٹیبل سپون	ثابت سفید زیرہ
1 ٹیبل سپون	ٹوکھی گول لال مرچیں
2 ٹیبل سپون	کالی مرچیں
1 ٹیبل سپون	
½ کپ	
for garnishing	

ترکیب:

دیکھی میں تیل گرم کر کے مرغی پیاز، ٹوکھی گول لال مرچیں، زیرہ، ٹوکھی ہلدی، لال مرچ اور کالی مرچوں کو پیاز سنہری ہونے تک ٹھونیں۔ اس میں لہسن، ادرنک، دہی اور نمک ڈال کر مرغی ٹکٹے تک پکائیں، پھر گرم مصالحے، لیموں کارس، پیٹھی اور ہری مرچیں ملا کر چند منٹ تک پکائیں۔ اس میں کریم ملا کر ڈش میں نکالیں۔ اسے ہرے دھننے سے سجا کر پیش کریں۔



سیب اور چاول کی پڈنگ

Apple And Rice Pudding

Ingredients:

Milk (fresh)	3 1/2 cups
Rice (boiled)	1 cup
Apple (grated)	1 cup
Cornflour (made into paste with water)	1 tsp
Raisins	4 tbsp
Cinnamon (crushed) sprinkling	for

تازہ دودھ	3 1/2 پیالی
چاول (اٹے ہوئے)	ایک پیالی
سیب (کدوئش)	ایک پیالی
کارن فلور (پانی میں گھلا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
کشمش	4 کھانے کے پیچھے
سلی ہوئی دار چینی	چھڑکنے کے لئے

Method:

- Bring milk to boil in a pot; add rice; cook for 1/2 hour.
- Add cornflour while stirring continuously; cook till thick.
- Add raisins and apple; cook with the lid on for 5 minutes.
- Dish out; sprinkle cinnamon on top; serve.

ایک ڈبھی میں دودھ ابالیں اور چاول ڈال کر 1/2 گھنٹے تک پکائیں۔ اس میں چمچ چلاتے ہوئے کارن فلور ملائیں اور آمیزہ گاڑھا ہوئے تک پکائیں۔ اس میں کشمش اور سیب ڈالیں اور 5 منٹ تک ڈھانک کر پکائیں۔ اسے ڈش میں نکالیں اور دار چینی چھڑک کر پیش کریں۔



Pan-fried Chicken Wings

Ingredients:

Chicken wings	8
Pineapple pieces	1 cup
Onion (cubed)	1
Garlic paste	1 tsp
Yogurt	1/2 cup
Capsicums (cubed)	2
Mustard paste	2 tsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Lemon juice	2 tbsp
Jaggery	1/2 tsp
Water	1 cup
Salt	1/2 tsp
Oil	3 tbsp
Tomato, lettuce leaves	for decorating

Method:

- Heat oil in a pan; fry garlic till aromatic.
- Add wings and water.
- When wings are tender, add onion, yogurt, capsicums, mustard paste, pepper, red chillies, jaggery and salt; cook for a few minutes.
- Add pineapple and lemon juice; dish out.
- Decorate dish with tomato and lettuce; serve.

پین فرائیڈ چکن ونگز

اجزاء:

8 عدد	مرخی کے پر
ایک پیالی	انناس کے ٹکڑے
ایک عدد	پیاز (چوکور کٹی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	پسوا ہوا آسن
1/2 پیالی	دہی
ایک پیالی	شملہ مرچیں
2 عدد	(چوکور کٹی ہوئی)
2 چائے کے چمچے	مسٹرڈ پیسٹ
ایک چائے کا چمچ	گٹی ہوئی لال مرچ
1/2 چائے کا چمچ	گٹی ہوئی کالی مرچ
2 کھانے کے چمچے	لیموں کا رس
1/2 چائے کا چمچ	گڑ
ایک پیالی	پانی
1/2 چائے کا چمچ	نمک
3 کھانے کے چمچے	تیل
سجانے کے لئے	ٹماٹر، سلاو پتے

ترکیب:

دہی میں تیل گرم کر کے لہسن خوشبو آنے تک بھجھوئیں۔ اس میں پر اور پانی شامل کر دیں۔ پر گل جائیں تو پیاز، دہی، شملہ مرچیں، مسٹرڈ پیسٹ، کالی مرچ، لال مرچ، گڑ اور نمک ملا کر چھوٹے ٹک پکائیں۔ اس میں انناس اور لیموں کا رس ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ ڈش کو سلاو پتے اور ٹماٹر سے تیار کریں۔



Bohri Cutlets

Kebab Ingredients:

Beef mince	1/2 kg
Bread	7 slices
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Green chillies (chopped)	5
Black pepper (crushed)	1 tbsp
Red chilli powder	1 1/2 tsp
Spring onions	6 stalks
Fresh coriander	1 bunch
Soya sauce	2 tbsp
White vinegar	1 tbsp
Chilli sauce	2 tbsp
Breadcrumbs	1 cup
Eggs	3
Hot spices powder	1 tsp
Salt	to taste
Oil	for frying
Spring onion (chopped)	for decoration

Method:

- Combine oil ingredients except eggs and breadcrumbs in a blender.
- Spread little mince on your palm and shape into cutlets; coat first with breadcrumbs, then eggs.
- Heat oil in a frying pan; fry cutlets golden from both sides; remove in a plate.
- Decorate the centre of the plate with spring onion; serve.

بوہری کٹلتس

اجزاء:

2 کھانے کے پیچھے	سویا ساس	1/2 کلو	گائے کا قہنہ
ایک کھانے کا چمچ	سفید مرکہ	7 سلائس	ذیل روٹی
2 کھانے کے پیچھے	چلی ساس	ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا بسن اورک
ایک پیالی	ذیل روٹی کا چورہ	ہری مرچیں	
انڈے (پھینٹے ہوئے) 3 عدد		5 عدد	(چوپ کی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ	کئی ہوئی کالی مرچ	ایک کھانے کا چمچ
حسب ذائقہ	نمک	1 1/2 چائے کے پیچھے	پسی ہوئی لال مرچ
تلنے کے لئے	تیل	6 ڈنڈیاں	ہری پیاز
	ہری پیاز	ایک گڈی	ہر ادھیا
سجائے کے لئے	(چوپ کی ہوئی)		

ترکیب:

چوپر میں علاوہ انڈے اور ذیل روٹی کا چورہ باقی تمام اجزاء سجان کر لیں۔ اس میں سے تھوڑا تھوڑا آمیزہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں، انہیں پہلے ذیل روٹی کے چورے پھر انڈے میں لپیٹیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں اور کٹلتس دونوں جانب سے منہری تل کر پلیٹ میں نکالیں۔ درمیان میں ہری پیاز سجادیں۔



Cheese Burger Bread

Dough Ingredients:

Refined flour	2 cups
Eggs	2
Yeast	1 tsp
Icing sugar	2 tbsp
Milk (fresh)	as required
Salt	1/2 tsp
Oil	4 tbsp
Egg (beaten)	for brushing

Filling Ingredients:

Beef mince	250 grams
Onion (chopped)	1
Tomatoes (chopped)	2
Cheddar cheese (grated)	1 cup
Black pepper (crushed)	1 tsp
Red chilli powder	1 tsp
Garlic (chopped)	1 tsp
Worcestershire sauce	1 tsp
Salt	to taste
Oil	2 tbsp

Method:

- Knead dough ingredients with milk; set aside.
- Heat oil in a wok; cook filling ingredients except cheese, with the lid on.
- When dry, fry; remove from flame.
- Divide dough into 2 balls; roll out into discs.
- Divide mince into 2 portions; spread on top of the 2 discs; sprinkle cheese on top of both; fold over; brush egg on top.
- Place in a baking tray and set aside for 1/2 hour; bake in a pre-heated oven at 200°C for 20 minutes; remove.

چیزی برگر برینڈ

آٹے کے اجزاء:

ایک عدد	بیاز (چوپ کی ہوئی)	2 پیالی	میدہ
2 عدد	ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)	2 عدد	اٹھے
ایک پیالی	چنڈر پنیر (کدو خش)	ایک چائے کا چمچ	خمیر
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ	2 کھانے کے چمچے	پسی ہوئی چینی
ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ	حسب ضرورت	تازہ دودھ
ایک چائے کا چمچ	لہسن (چوپ کیا ہوا)	1/2 چائے کا چمچ	نمک
ایک چائے کا چمچ	دو سنر شازساں	4 کھانے کے چمچے	تیل
حسب ذائقہ	نمک	لگانے کے لئے	اٹھ (پھینٹا ہوا)
2 کھانے کے چمچے	تیل		بھرنے کے اجزاء:

لگانے کا قیہ 250 گرام

ترکیب:

آٹے کے اجزاء دودھ سے گوندھ کر رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور بھرتے کے اجزاء وغیرہ پھینڈ سکن ڈھا تک کر اس کے اپنے پانی میں پکا لیں۔ پانی خشک ہو جائے تو بخون کر چولہا بند کر دیں۔ آٹے کے 2 بیڑے بنا لیں اس کی گول روٹی بلیس اور قیہ کو 2 حصوں میں تقسیم کر کے ایک ایک روٹی کے درمیان میں رکھیں۔ ان کے اوپر پنیر ڈال کر لپٹیں اور پھر اٹھ لگا کر بیکنگ ٹری پر رکھ دیں۔ 1/2 گھنٹے کے بعد پہلے سے گرم اودن میں 200°C پر 20 منٹ پکا کر نکال لیں۔



Stuffed Kulchay

Dough Ingredients:

Refined flour (sieved)	300 grams
Sugar, Onion seeds	½ tsp each
Fresh coriander (chopped)	1 tbsp
Hot water	140 millilitres
Yogurt	2 tsp
Yeast, Sea salt	1 tsp each
Oil	2 tbsp

Filling Ingredients:

Patatoes (bailed and mashed)	4
Green chillies (chopped)	2
Ginger (chopped)	1-inch piece
Dried raw manga	½ tsp
Red chilli powder	½ tsp
Coriander powder	1 tsp
Hot spices powder	¼ tsp
Fresh coriander (chopped)	1 tbsp
Salt	½ tsp

Method:

- Knead dough with all its ingredients; apply a little oil on dough and knead for a few more minutes.
- Brush oil on the bottom of a bowl; place dough in it; cover it with a damp hot towel; set aside for 1 hour.
- Fry garlic and butter in a saucepan till aroma arises; add coriander; remove from flame.
- Mix filling ingredients in a bowl.
- Divide dough into 4 balls; stuff each ball with filling; re-shape into balls; lightly roll out.
- Bake kulchay in a pre-heated oven at 200° C for 10 minutes; remove.
- Spread prepared butter on kulchay; serve.

بھرے ہوئے کچے

آنے کے اجزاء:

300 گرام	میدہ (چھنا ہوا)
½ ½ چائے کا چمچ	شینی کلونٹی
ایک کھانے کا چمچ	دھنیا (چوب کیا ہوا)
140 ملی لیٹر	گرم پانی
2 چائے کے چمچے	دہی
ایک ایک چائے کا چمچ	خمیر، سنندری نمک
2 کھانے کے چمچے	تیل

مکھن کے اجزاء:

50 گرام	نمک والا مکھن
4 جوے	لہسن (باریک کٹے ہوئے)
ایک کھانے کا چمچ	ہرا دھنیا (چوب کیا ہوا)

بھرنے کے اجزاء:

4 عدد	آلو (اٹلے اور بھرتے کئے ہوئے)
2 عدد	ہری مرچیں (چوب کی ہوئی)
ایک انچ کا ٹکڑا	اورک (چوب کیا ہوا)
½ ½ چائے کا چمچ	آچھڑ پسی ہوئی لال مرچ
ایک چائے کا چمچ	پاہوا دھنیا
½ چائے کا چمچ	پاہوا گرم مصالحہ
ایک کھانے کا چمچ	ہرا دھنیا (چوب کیا ہوا)
½ چائے کا چمچ	نمک

ترکیب:

آنے کے اجزاء گوندھنے کے بعد ہلکا سا تیل لگا کر چند منٹ مزید گوندھیں ایک پیالے کو چکنا کر کے اس میں آٹا ڈالیں اسے ہلکے بھیکے ہوئے گرم تولیے سے ڈھانک کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ ساس پین میں مکھن اور لہسن خوشبو آنے تک بھنیں اس میں ہرا دھنیا ملا کر چولہا بند کر دیں۔ ایک پیالے میں بھرنے کے اجزاء ملا لیں۔ آنے کے 4 بیڑے بنائیں ان کے درمیان میں بھرنے کا آمیزہ ڈال کر دوبارہ بیڑے بنائیں اور ہلکا سا پیلیں۔ بیڑوں کو پہلے سے گرم اودن میں 200° C پر 10 منٹ پکا کر نکالیں۔ مزید اڑھنے مکھن لگا کر پیش کریں۔



Chicken Capsicum

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1/2 kg
Onions (finely cut)	3
Capsicums (finely cut)	3
Red chilli sauce	1 tsp
Soyo sauce	2 tsp
Red chilli powder	2 tsp
White vinegar	2 tsp
Salt	to taste
Oil	1/2 cup

Method:

- Heat oil in a pot; fry onions and capsicums for a few minutes; remove.
- In the same pot, cook chicken with red chillies, vinegar, soya sauce, red chilli sauce and salt till tender.
- Add capsicums and onions; dish out.

شملہ مرچ والی مرغی

اجزاء:

1/2 کلو	مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)
3 عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
3 عدد	شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	ریڈ چلی ساس
2 چائے کے چمچے	سویا ساس
2 چائے کے چمچے	پتی ہوئی لال مرچ
2 چائے کے چمچے	سفید مرچ
حسب ذائقہ	نمک
1/2 پیالی	تیل

ترکیب:

تیل گرم کریں اس میں پیاز اور شملہ مرچیں چند منٹ بھون کر نکال لیں۔ اسی دہنی میں مرغی کی بوٹیاں لال مرچ، مرچ، سویا ساس، ریڈ چلی ساس اور نمک ڈال کر مرغی کچھ تک پکائیں۔ اس میں شملہ مرچیں اور پیاز ملا کر ڈش میں نکال لیں۔



Pickle and Egg Rolls

Ingredients:

Porothoy (prepared)	4
Mixed pickles	1/2 cup
Eggs	4
Onion (chopped)	1/2 cup
Fresh coriander (finely cut)	2 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Lettuce leaves	4
Solt	ta taste
Oil	for frying + 2 tbsp

Method:

- Heat 2 tbsp oil in a frying pan; sauté onion ; remove in a plate.
- Mix pickles, pepper and salt in eggs.
- Add onion and coriander.
- Heat oil in a frying pan; make 4 omelettes from egg batter; remove.
- Place an omelette and a lettuce leaf in each parotho; roll over.
- Roll parotho in butter paper; seal with toothpicks.

انڈے والے اچاری رولز

اجزاء:

4 عدد	تیار پراٹھے
1/2 پیالی	ملاٹھا اچار
4 عدد	انڈے
1/2 پیالی	پیاز (چوپ کی ہوئی)
2 کھانے کے چمچے	ہراہنیا (باریک کٹا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	ٹٹی ہوئی کالی مرچ
4 عدد	سلاڈ پتے
حسب ذائقہ	نمک
تلنے کے لئے 2-1 کھانے کے چمچے	تیل

ترکیب:

فرائنگ بین میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے پیاز بکلی گلابی کریں اور پلیٹ میں نکال لیں۔ انڈوں میں اچار کالی مرچ اور نمک ملا لیں۔ اس میں نرم کی ہوئی پیاز اور ہراہنیا ملا لیں۔ فرائنگ بین میں تیل گرم کریں اور انڈے کے آمیزے کے 4 آملیٹ تیار کر نکال لیں۔ ہر پراٹھے پر ایک آملیٹ اور ایک سلاڈ کا پتہ رکھ کر لپیٹ لیں۔ پراٹھوں کو تیلے کا تھ میں لپیٹ کر ٹوٹھ پکس سے بند کریں۔



Grilled Drumsticks

Ingredients:

Drumsticks	8
Lemon juice	¼ cup
Ginger/garlic paste	1 tsp
Chilli paste	1 tbsp
Barbecue sauce	½ cup
Fresh coriander (chopped)	½ cup
Onion (chopped)	1
Mint (chopped)	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Salt	to taste
Oil	2 tbsp
Lettuce leaves, Carrots (finely cut)	for decoration

Method:

- Split meat from drumsticks while ensuring they stay attached to bones.
- Marinate with lemon juice, pepper, ginger/garlic and salt; set aside for ½ hour.
- Heat or grill pan and brush oil on it.
- Roast drumsticks on it from all sides.
- Mix chilli paste, barbecue sauce, coriander, onion and mint in a bowl; coat drumsticks with it.
- Decorate or serving dish with carrots and lettuce; place drumsticks on top; serve.

گرلڈ ڈرم اسٹیکس

اجزاء:

8 عدد	ڈرم اسٹیکس
¼ پیالی	لیمون کا رس
ایک چائے کا چمچ	پیاز اور آسن اورک
ایک کھانے کا چمچ	چلی پیسٹ
½ پیالی	باربی کیوساس
½ پیالی	ہرا دھنیا (چوب کیا ہوا)
ایک عدد	پیاز (چوب کی ہوئی)
ایک کھانے کا چمچ	پودینہ (چوب کیا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
حسب ذائقہ	نمک
2 کھانے کے چمچے	تیل
جاننے کے لئے	سلاد پتے (باریک کٹی ہوئی)

ترکیب:

ڈرم اسٹیکس کا گوشت اس طرح ہڈی سے علیحدہ کریں کہ وہ اوپر سے جڑا رہے۔ ان پر لیمون کا رس، کالی مرچ، آسن اورک اور نمک لگا کر ½ گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ گرل چین گرم کر کے چکنا کریں۔ ڈرم اسٹیکس کو اس پر الٹ پلٹ کرتے ہوئے سینک لیں۔ ایک پیالے میں چلی پیسٹ، باربی کیوساس، ہرا دھنیا، پیاز اور پودینہ ملائیں۔ ڈرم اسٹیکس کو اس میں لپیٹ لیں۔ سرنگ ڈش کو سلاد پتے اور کاجر سے سجائیں۔ اس پر ڈرم اسٹیکس رکھ کر پیش کریں۔



Danish Pastries

Ingredients:

Refined flour (sieved)	3 cups
Egg yolks	5
Yeast	1 tbsp
Butter	¼ cup
Various types of jams	as required
Milk (fresh)	as required
Icing sugar	¼ cup + 3
tbsp	
Vanilla essence	a few drops
Cornflour	as required

Method:

- Knead flour into a medium-soft dough with sugar, yeast, 4 yolks, butter and milk; place dough in a greased bowl; cover and set aside.
- Make balls from dough; roll out into discs while dusting with cornflour.
- Brush yolks on them and fold over; cut into 1½ inch pieces.
- Brush oil on a baking tray; place dough on it; lightly press from the centre and fill with jam; cover the tray and set aside for ½ hour.
- Bake in a pre-heated oven at 200°C for 15 minutes; remove.
- Prepare icing by mixing essence and sugar in 3 tbsp milk; garnish pastries with it.

ڈینش پیسٹریز

اجزاء:

3 پیالی	میدہ (چھنا ہوا)
5 عدد	انڈے کی زردیاں
ایک کھانے کا چمچ	خمیر
¼ پیالی	بکھن
حسب ضرورت	مختلف طرح کے جام
حسب ضرورت	تازہ دودھ
¼ پیالی 3-1 کھانے کے چمچے	بازیک پس ہوئی چینی
چند قطرے	وٹیلہ سسلس
حسب ضرورت	کارن فلور

ترکیب:

میدے میں چینی، خمیر، 4 زردیاں، بکھن اور دودھ ڈال کر درمیانہ نرم آٹا گوندھ لیں۔ اسے پکنے پیالے میں رکھ کر ڈھانک دیں۔ آنے کے بیڑے بنائیں، کارن فلور لگاتے ہوئے ان کی گول روٹی بنالیں۔ برش کی مدد سے اس پر زردی لگا کر لپیٹ لیں، اس کے اوپر انڈے کے کھانے کا چمچ لیں۔ بیکنگ ٹرے کو چھنا کریں۔ کھانوں کو اس پر رکھیں اور انہیں درمیان سے تھوڑا سا دبا کر جام بھر دیں۔ انہیں ڈھانک کر ½ گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ پھر پہلے سے گرم اوون میں 200°C یا 15 منٹ پکا کر نکال لیں۔ چینی میں سسلس اور 3 کھانے کے چمچے دودھ ملا کر آٹنک تیار کریں اور اس سے پیسٹریوں کو سجادیں۔



**LIVELY
WEEKENDS**



Apple Salsa Fish

سیب کے سالسہ والی مچھلی

Ingredients:

Fish fillet	180 grams
Eggs	2
Cornflour	½ tbsp
Sugar	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	for frying

Chutney Ingredients:

Red chillies (crushed, fried)	1 tbsp
Fresh coriander (chopped)	½ bunch
Lemon juice	3 tbsp
Onion (cut lengthwise)	2
Apple (cut lengthwise)	1
Plum chutney	4 tbsp
Sweet chilli sauce	5 tbsp
Salt	½ tbsp

Method:

- Cut fish fillets into small pieces.
- Coat fish with eggs, sugar, cornflour and salt; set aside for ½ hour.
- Heat oil in a wok; fry fish golden; dish out.
- Cook chutney ingredients in a saucepan for a few minutes; pour on top of fish; serve hot.

جزاؤ:	180 گرام	دھنیا (چوپ کیا ہوا)	½ گڈی
مچھلی کے ٹکے	2 عدد	لیموں کا رس	3 کھانے کے چمچے
انڈے	½ کھانے کا چمچ	پیاز (لہائی میں کٹی ہوئی)	2 عدد
کارن فلور	ایک کھانے کا چمچ	سیب (لہائی میں کٹا ہوا)	ایک عدد
چینی	حسب ذائقہ	آلو بخارے کی چٹنی	4 کھانے کے چمچے
نمک	تلنے کے لئے	سوئیٹ چلی ساس	5 کھانے کے چمچے
تیل	چٹنی کے اجزاء:	نمک	½ کھانے کا چمچ
گٹی ہوئی			
لال مرچ (تل لیں) ایک کھانے کا چمچ			

ترکیب:

مچھلی کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ان پر انڈے، چینی، کارن فلور اور نمک ملا کر ماسے کے لئے رکھ دیں۔ کڑا بھی میں تیل گرم کریں اور مچھلی کے ٹکڑے سنہری تل کر ڈش میں نکال لیں۔ ساس چین میں چٹنی کے اجزاء، چند منٹ پکا کر مچھلی پر ڈالیں اور گرم گرم ڈش کریں۔



**LIVELY
WEEKENDS**



Prawn Toast

Ingredients:

Prawns (small)	½ kg
Bread	6 slices
Garlic paste	1 tsp
Garlic (finely cut)	5 cloves
Mayonnoise	1 cup
Tomatoes (chopped)	4
White vinegar	1 tsp
Black pepper (crushed)	½ tsp
Fresh coriander (chopped)	½ bunch
Cheddar cheese (groted)	300 grams
Salt	to taste
Oil	for frying

Method:

- Marinate prawns with garlic paste and salt; set aside for a little while.
- Heat oil in a wok; fry prawns for 1 minute; remove.
- Heat a little oil in a frying pan; sauté garlic and tomato; remove.
- Mix vinegar, pepper, coriander, garlic, tomatoes and salt in mayonnoise.
- Spread mayonnoise on bread slices; place prawns on top; sprinkle cheese.
- Place bread on a baking tray; bake in a pre-heated oven at 180°C for 10 minutes; remove; serve hot.
- Cut fish fillets into small pieces.
- Coat fish with eggs, sugar, cornflour and salt; set aside for ½ hour.
- Heat oil in a wok; fry fish golden; dish out.
- Cook chutney ingredients in a saucepan for a few minutes; pour on top of fish; serve hot.

جھینگے ٹوسٹ

اجزاء:

جھینگے (چھوٹے والے)	½ کلو
ڈبل روٹی	6 سلائس
پہاواہسن	ایک چائے کا چمچ
لہسن (باریک کئے ہوئے)	5 جوے
مائیونیز	ایک پیالی
ٹماٹر (چوب کئے ہوئے)	4 عدد
سبز سرکہ	ایک چائے کا چمچ
کٹی ہوئی کالی مرچ	دو چائے کا چمچ
سرا دھنیا (چوب کیا ہوا) اور گڈی	
بلیو ربنیئر (کدو کش)	300 گرام
نمک	حسب ذائقہ
تیل	تلا کے لئے

ترکیب:

سول پر پہاواہسن اور نمک لگا کر تھوڑی دیر کے لئے رکھیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور جھینگے ایک منٹ تل کر نکال لیں۔ فرائننگ بین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں اس میں لہسن، ٹماٹر، پھانسی، سرکہ اور کالی مرچ ہر ادھیان لہسن، ٹماٹر اور پھانسی ملا لیں۔ اس آمیزے کو سلائسوں پر لگائیں ان پر جھینگے رکھ کر پھیر ڈالیں۔ سلائسوں کو تیل سے غلے رکھیں اور پہلے سے گرم اوہن میں 180°C پر 10 منٹ تک پکا کر نکالیں۔ گرم پیش کریں۔



گلاب جامن

گلاب جامن رشتے دار ہے ایران، ترکی اور اس کے اوپر کے علاقوں کی مٹھائیوں کی تیسرے باب

بدل گیا اور عربی کے بجائے فارسی اور ہندی کو ملا دیا گیا اور یہ گلاب جامن کے نام سے مشہور ہو گیا۔ گلاب جامن کے شیرے میں گلاب کا عرق ڈالتا تھا اس لئے وہاں سے آیا گلاب اور اسکے جامن جیسے رنگ کی وجہ سے لیا گیا جامن بس اس طرح دو نام مل کر ایک نام بن گیا۔ پہلے صرف ہندوستان پاکستان کے آس پاس کے ملکوں میں ملتی تھی مگر اب پوری دنیا میں ملنے لگی ہے۔ مجھے یاد ہے جب تمہارے دادا پاکستان بننے سے پہلے نیپال گئے تھے تو انہوں نے مجھے بتایا تھا کہ نیپال میں گلاب جامن کو لال موہن کہتے ہیں۔ پھر داوی اماں نے گلاب جامن بنانے کی ترکیب بھی بتائی جس کے مطابق کھوئے میں تھوڑا سا میدہ اور سوڈا ملا کر پانی سے گوندہ لیس چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا کر درمیان آٹھ میں تل لیں 2 پیمانی پانی میں شکر الائی اور زعفران ڈال کر شیرہ بنا لیں اور ذرا گرم شیرے میں گلاب کا عرق ملا کر تلی ہوئی گلاب جامن کو 2 سے 3 گھنٹوں کے لئے بھگو دیں۔ گلاب جامن کی چھوٹی سی گولی شیرہ پی کر بڑی ہو جائے گی پھر ڈش میں نکال کر پتے بادام سے سجا کر پیش کر دیں۔ انہوں نے ہمیں اچھی گلاب جامن بنانے کی کچھ ٹپس بھی بتائیں جیسے کہ گلاب جامن کے کھوئے کو بہت زیادہ نہیں گوندھیں۔ نرم گلاب جامن بنانے ہوں تو گلاب جامن کی گولیاں بنا کر 10 منٹ کے لئے رکھ دیں پھر تھیں۔ انہیں زیادہ گرم تیل میں نہ تھیں ورنہ گلاب جامن باہر سے سرخ اور اندر سے دھکی رہے گی۔

جب میں اپنی یادوں کو لکھتے ہوئے قلمۃ القاضی کے بارے میں ڈھونڈ رہی تھی تو پتہ چلا کہ ترکی زبان میں اور عربی میں قلم کا مطلب ہوتا ہے کسی چیز سے منہ بھر جانا تو پہلے تو اتنی بڑی گلاب جامن بنا کرتی تھیں کہ اگر ایک منہ میں رکھ لیں تو منہ کئی منٹ کے لئے بند ہو جاتا مگر اب بائٹ سا گلاب جامن دستیاب ہیں جنہیں لوگ پیار سے گولی (gulbi) کہہ کر پکارتے ہیں۔ کراچی کی کئی دکانوں پر اب بھری ہوئی گلاب جامن بھی ملنے لگی ہیں جن میں کریم یا شکر بندہ بھرا یا جاتا ہے تاکہ جب کھا کر رکھا جائے تو زیادہ خوبصورت لگے اور کھانے والے کو بھی ایک مٹھا تھوڑے تو پھر کب بنا رہے ہیں آپ گلاب جامن ۲۲۷ قلمۃ القاضی کا ذکر 13 ویں صفحہ میں البقدادی نے کیا ہے۔

یہ اس زمانے کی بات ہے جب میں اپنے چھوٹے بہن بھائیوں کو روز سونے سے پہلے ایک کہانی سنایا کرتی تھی۔ یہ کہانیاں عام طور پر فرمائی ہوتی تھیں یعنی جو کہا گیا وہی سناؤں۔ ان کی فرمائش بہت معصوم مگر بے حد عجیب و غریب بھی ہوتی تھیں۔ کبھی کہتے چائے کی کہانی سناؤ کبھی تولیے کی کہانی کبھی بادلوں میں بنی شکلوں کی کہانی اور میں کچھ سنی سنائی اور کچھ گھڑی ہوئی باتوں سے ایک کہانی بن کر سنا دیا کرتی تھی مجھے لگتا ہے شاید کہانی کہنا میں نے ان ہی سے سیکھا۔

ایک رات جب گھر میں دعوت کے بعد ہم داوی اماں کے کمرے میں سونے کے لئے لیٹے تو جو فرمائش آئی وہ بہت مزیدار بھی تھی اور حیران کن بھی یعنی گلاب جامن کی کہانی سنائیں شاید دعوت میں گلاب جامن کھانے کے بعد ہی بچوں کو اس بات کا خیال آیا ہوگا۔ میں نے کہانی کا رخ داوی اماں کی طرف موڑ دیا تھا کہ آج ہم داوی اماں کے کمرے میں ہیں تو وہی کہانی بھی سنائیں گی داوی اماں کی معلومات بھی خوب ہیں اور وہ کتابیں بھی بہت پڑھتی ہیں تو یقیناً انہوں نے گلاب جامن کے بارے میں کچھ پڑھا ہوگا۔

داوی اماں نے کہانی کچھ اس طرح شروع کی: اب سے کئی سو سال پہلے کا ذکر ہے جب مغل بادشاہ ایران اور افغانستان سے ہوتے ہندوستان آئے تو اپنے ساتھ اپنے باورچی بھی لے کر آئے جو ان کی پسند کے کھانے بناتے کبھی پورا بکرا بھونتے تو کبھی بریانی بناتے۔ طرح طرح کے کھانے دسترخوان پر سجاتے جاتے۔ کھانے کے بعد دل چاہتا کہ کوئی مٹھا بھی کھلایا جائے۔ کھانے کے بعد مٹھا پیش کرنے کا رواج بھی مغل بادشاہوں نے ڈالا تھا۔ گلاب جامن رشتے دار ہے ایران، ترکی اور اس کے اوپر کے علاقوں کی مٹھائیوں کی۔ ایران القاضی میں دہلی ہے بامیسا جو پکھڑوں کی طرح تیل کر شیرے میں ڈال دی جاتی ہیں۔ ایب اور مٹھائی ہوتی ہے جسے عرب کہتے ہیں قلمۃ القاضی جس کا ذکر قدیم کتابوں میں ملتا ہے۔ یہ بھی پکھڑوں کی طرح تیل کر شکر کے شیرے میں کئی گھنٹوں کے لئے ڈوبی جاتی ہیں۔ دارچین اور گل چمک کر پیش کی جاتی مگر جب یہی مٹھائی ہندوستان پہنچی تو اس کا نام

روحانی مسیحا



معروف روحانی اسکالر ایس۔ این۔ قادری
ستاروں کی گردش ہو یا حاسدوں کی بندش

آپ کے مسائل کا قرآنی، اسلامی اور روحانی حل پیش کرتے ہیں

نادیہ (راولپنڈی)

قادری صاحب السلام علیکم، میری منگنی کو تین سال ہو چکے تھے لڑکے والوں کی طرف سے شادی میں ٹال مٹول ہو رہی تھی ہر سال یہ کہا جاتا تھا کہ اگلے سال چھوٹی عید کے بعد کریں اور جب عید قریب ہوئی تھی تو بات بتر عید پر غل جاتی تھی اور جب بتر عید قریب آتی تھی تو کوئی نہ کوئی بہانہ کر کے بات پھر اگلے سال چھوٹی عید پر غل جاتی تھی۔ مگر کئی جا رہی تھی آپ سے رابطہ کر کے لوح نکاح حاصل کیا اور وظیفہ بھی مکمل کر لیا تھا سسرال میں ہو نے کی وجہ سے آپ سے رابطہ نہ کر سکی قادری صاحب آپ کی دعاؤں سے اس سال شعبان کے مہینے میں میری شادی ہو چکی ہے بہت خوش ہوں کہ آپ سے پوچھنا یہ ہے کہ لوح نکاح ابھی تک میرے پاس ہے اسکا اب کیا کروں۔ راہنمائی فرمادیں۔

جواب۔ بیٹی شادی مبارک ہو۔ لوح نکاح کو اب بھٹھا کر اور اللہ کا نیک نصیب اچھا کرے۔ (۲۷مین)

فرزانہ (حیدرآباد)

انگل میں اپنے کزن کو بہت پسند کرتی تھی ہم دونوں بچپن سے ایک دوسرے کو بہت چاہتے تھے مگر خاندانی اختلافات کی وجہ سے والدین کسی طور بھی شادی کیلئے راضی نہیں ہوتے تھے بہت وظیفے پڑھے مگر مسئلہ حل نہ ہوا آپ کو فون کر کے اپنا مسئلہ بیان کیا تو آپ نے بڑے اطمینان سے میرا مسئلہ سنا اور زعفران سے لکھا ہوا ایک تعویذ اور چند آیات پڑھنے کو دیں جو میں آپ کی ہدایت کے مطابق Regular پڑھتی رہی ابھی وظیفہ پڑھتے ہوئے 2 مہینے ہی گزرے تھے کہ کزن کے والدین کا دل موسم ہو گیا اور وہ شادی پر رضامند ہو گئے اور بچھلے مہینے بڑی دھوم دھام سے ہماری منگنی ہو گئی ہے انکل یہ سب کچھ آپ کی دعاؤں کی بدولت ممکن ہوا ہے اللہ تعالیٰ آپ کو

صحت و تندرستی عطا فرمائے پڑھائی جاری رکھیں یا ختم کروں؟

جواب۔ جیتی رہو! پڑھائی کو نکاح ہونے تک جاری رکھو انشاء اللہ شادی کے معاملات بھی خوش اسلوبی سے طے پا جائیں گے۔

میرا (کراچی)

قادری صاحب! چھوٹی بہن کے رخصتے کا مسئلہ تھا وہ مریض منگنی ہو کر ٹوٹ گئی تھی اسکے بعد سے اسکا رشتہ کہیں طے ہوتا ہی نہیں تھا آپ سے لوح نکاح حاصل کیا تھا الحمد للہ بچھلے مہینے انکی بہت ابھی جگہ شادی ہو گئی ہے اب لوح نکاح کا کیا کروں حدایت فرمادیں۔

جواب۔ بیٹی! اپنی حیثیت کے مطابق 3 مہینوں کو ایک وقت کا پیسہ بھر کر کھانا کھلا دو اور لوح کو بچھتے صاف اور پاک پانی میں بہا دو۔

سزجیات (لاہور)

قادری صاحب! اللہ آپ کو بڑی صبر عطا فرمائے میں اپنی چھوٹی بیٹی کی شادی کیلئے بہت پریشان تھی ابھی کمرانوں سے رشتے آتے تھے مگر بات بنتی ہی نہیں تھی ایک دو لوگوں سے معلوم کیا تو انہوں نے رشتے پر بندش بتائی مگر بندش کو ختم کوئی نہ کر سکا آپ سے رابطہ کیا تو آپ نے بھی بندش بتائی اور بندش کو ختم کرنے کیلئے لوح نکاح تیار کر کے بھیجی اور وظیفہ بھی پڑھنے کو دیا وظیفہ مکمل ہو گیا ہے اور آپ کی دعاؤں سے تقریباً ایک مہینے پہلے میری بیٹی کی ایک بہت اچھے اور شریف گھرانے میں شادی ہو گئی ہے ہم مطمئن ہیں اور بیٹی بھی اپنے گھر میں بہت خوش ہے قادری صاحب میں چاہتی ہوں کہ میری بیٹی کی خوشیاں برقرار رہیں اور انکی ازدواجی زندگی میں کوئی ڈکھ نہ آئے اسکے لیے مجھے کوئی ایسی چیز عطا فرمائیں کہ میری بیٹی حاسدوں کے حسد اور شر سے محفوظ رہے۔

جواب۔ بہن! اللہ آپ کی بیٹی کو ہمیشہ خوش و خرم رکھے آپ کی بیٹی کے بہترین مستقبل کیلئے کہ آپ کی بیٹی کی ازدواجی زندگی میں کبھی کوئی آج نہ آئے اس مقصد کیلئے مبارک پتھر پتھر جمع کر رہا ہوں پڑھائی کیا ہوا پتھر ہو گا انگوٹھی بنوا کر پہنے انشاء اللہ نہ صرف یہ کہ حاسدوں کے حسد سے محفوظ رہے گی بلکہ اپنے شوہر اور تمام سسرال والوں کی نور نظر رہے گی اسکو بھی لوح نکاح کی طرح ڈاک کے ذریعے (By post) منگوا سکتی ہیں۔

زنب (سیالوٹی)

شاہ صاحب! میری شادی کو 5 سال ہو چکے تھے مگر اولاد کی نعمت سے محروم تھی اس سلسلے میں آپ سے رجوع کیا تو آپ نے بتایا کہ کسی حاسد نے میری گود ہاندہ دی ہے آپ نے لوح وارث تیار کر کے دی اور وظیفہ بھی پڑھنے کو دیا وظیفہ ابھی پڑھ رہی ہوں آپ کی دعا سے 2 مہینے ہو گئے ہیں امید ہے ہوں مزید حدایت فرمادیں اب کیا کرتا ہے۔

جواب۔ اللہ خوش رکھے اپنی وظیفے کو ساتویں مہینے تک اسی طرح جاری رکھنا ہے ساتواں مہینہ ختم ہونے پر مجھ سے لازمی رابطہ کرنا۔ اللہ کے کرم سے سب ٹھیک ہو جائے گا۔

مریم (گجرات)

قادری صاحب میں ایک لڑکے سے بہت پیار کرتی ہوں مگر اظہار کی ہمت نہیں ہے آپ کچھ ایسا کریں کہ وہ خود میری طرف مائل ہو جائے میں زندگی بھر آپ کی شکر گزار رہوں گی۔

جواب۔ بیٹی آپ ہمارے آفس سے اپنے لئے لوح مراد منگوا لیں انشاء اللہ مراد پوری ہو جائے گی۔

ایس۔ این۔ قادری

رضویہ مارکیٹ، 86، فرسٹ فلور، ناظم آباد چورنگی، کراچی۔ 74600

0336-2297786

0333-2105914

0308-2543444

E-mails: qadrihelpline@yahoo.com

qadrihelpline@hotmail.com

E-mail کرتے وقت اپنے شہر کا نام لازمی لکھیں۔

رابطہ کے اوقات صبح 10 سے شام 7 بجے تک۔

Lucky Stone

مبارک پتھر



روحانی اسکالر ایس۔ این۔ قادری آپ کے کام اور نام کے مطابق آپ کے موافق پتھروں (گینوں) پر آیات مقدسہ کی پڑھائی کر کے دیتے ہیں۔ اپنے نام اور کام کے مطابق اپنا مبارک پتھر حاصل کریں، انگوٹھی بنوا کر پہنیں، انشاء اللہ آپ کے بگڑے کام سنورتے چلے جائیں گے، دل و دماغ پر خوشگوار اثرات مرتب ہوں گے، صحت و تندرستی حاصل ہوگی، لوگوں کے دلوں میں آپ کے لئے نرم گوشہ پیدا ہوگا اور آپ کی عزت و وقار میں اضافہ ہوگا۔

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو م ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ پیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسج کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



اندر دھنسے ہوئے گالوں کے لئے

گالوں کا اندر دھنس جانا کمزوری کی علامت ہوتی ہے۔ اس کے لئے دودھ پاؤں چھندڑ سیب سمیت طاقتور اشیاء کھائیں۔



پینے کی بد بو دور کرنے کے لئے

پانی کی بالٹی میں ایک چھوٹا ٹکڑا پینکری ڈال کر اس پانی سے جسم کو گھسیا کریں اور چند منٹ کے بعد نہالیں۔ ٹیکم پاؤں کبھی استعمال نہ کریں۔



جوڑوں کے کالے نشان دور کرنے کے لئے

تکھنوں، ٹخنوں اور ہاتھ کے کالے پڑنے پر جوڑوں پر پیڑ ولیم جیلی ملیں۔ جلد ہی نشان دور ہو جائیں گے۔



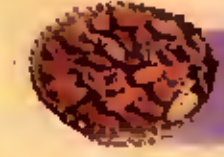
تھکن بھگانے کے لئے

اگر تھکن سوار ہو رہی ہو تو 1/2 بالٹی پانی میں ایک چائے کا چمچ ہلدی ملا کر جسم کو دھو لیں۔ اس کے بعد ایک ٹکے میں پانی لے کر تھوڑا سا بوڑی کھون ملا کر جسم پر ڈال لیں، ساری تھکن بھاگ جائے گی۔



وزن کم کرنے کے لئے

اگر وزن میں کمی کرنی ہے تو ایک گلاس پانی کو خوب اچھی طرح سے ابا لیں۔ اس میں دارچینی کی 2 ڈھریاں ڈال کر چولہا بند کر دیں۔ جب پانی نیم گرم ہو جائے تو اس میں 2 چائے کے چمچے شہد ملا کر 1/2 گلاس پی لیں باقی فرج میں رکھ دیں اور اسے صبح نہار منہ پی لیں۔



چکنی جلد کی صفائی کے لئے

چکنی جلد کی صفائی بہت مشکل کام ہے۔ 2 چائے کے چمچے پے ہوئے بادام ایک پیالی رقیق گلاب میں ملا لیں پھر چھان کر بوتل میں بھر لیں۔ اس آمیزے کو روزانہ رات کے وقت چہرے پر لگائیں، صبح صاف پانی سے دھو لیں، جلد صاف ستھری ہو جائے گی۔ اس کے علاوہ 1/2 پیالی عرق گلاب میں 1/2 پیالی گلیسرین ملا لیں۔ اسے روئی کی مدد سے چہرے پر لگا کر 10 منٹ کے لئے چھوڑ دیں، پھر صاف پانی سے چہرہ دھو لیں۔



MASALA 89 TOTKAY